

VillaWare™

Instruction Manual

juice extractor

Read All Instructions Before Use

FR **Mode d'Emploi**
centrifuguese

Lire Toutes les Instructions Avant Utilisation

ES **Manual de Instrucciones**
licuadora

¡Lea las instrucciones antes de usarlo!

DE **Bedienungsanleitung**
entsafter

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch
erst alle Anleitungen sorgfältig durch

RU **Инструкция для Пользователя**
СОКОВЫЖИМАЛКА

Перед использованием прочитайте
всю инструкцию

SV **Instruktions Bok**
råsaftcentrifug



Läs igenom alla instruktioner
innan användning






model • modèle • modelo
modell • модель • modell
FPVLJESL01

important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions before using your juice extractor “”.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse power cord, plug or motor base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before assembling or removing parts.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet before changing accessories or approaching parts that move.
- Avoid contact with moving parts. Do not touch the small cutting blades located at the base of the stainless steel filter.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If unit is operated in any manner other than indicated in this manual, it may cause material damages or personal injuries.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter; or touch hot surfaces.
- Do not let cord touch hot surfaces, including the stove.
- Do not operate this appliance continuously for more than 5 minutes.
- Always make sure juicer cover is locked securely in place before motor is turned on.
- Do not unfasten clamp while juicer is in operation.
- Be sure to turn switch to off position “” after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.

- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- The base of the filter basket contains sharp blades. Do not push produce into the feed chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
- Always make sure the juice extractor is completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
- Always use the juice extractor on a dry, level surface.
- Always turn the juice extractor off " " first before unplugging it from the outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- If supply cord is damaged, the manufacturer, an Authorised Service Centre or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.
- To avoid product damage, do not lift the juice extractor by the clamp ".
- The motor contains a resettable fuse to protect against overheating after continued heavy use. If the motor shuts off, turn juice extractor off " " and unplug it from the electrical outlet. After the juice extractor has cooled, plug the juice extractor into the electrical outlet and resume normal use.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

power cord instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not use an extension cord with this product.
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

If supply cord is damaged, the manufacturer, an Authorised Service Centre or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.

important product markings



"Read Instructions" Located on cover next to Food Chute



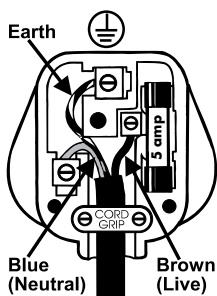
"Do Not Lift by Clamp" Located on Cover next to Locking Latch

for u.k. and ireland only

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED



NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.

Replacement 5A fuses must be BS1 or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH

BROWN - LIVE

BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

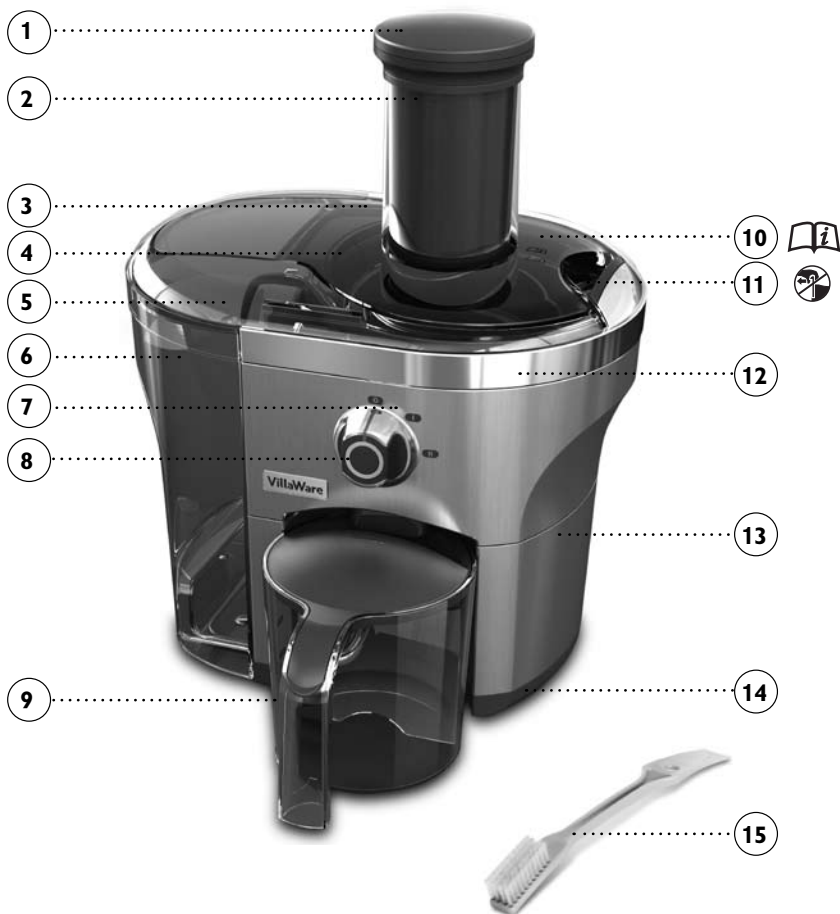
Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol "⏏" or coloured GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

description of the appliance



- | | |
|--|---|
| 1. Food Pusher | 9. Front Loading 1-litre Juice Collecting Cup with Removable Foam Separator |
| 2. Extra Wide Food Chute | 10. "Read Instructions" Symbol |
| 3. All Stainless Steel Filter | 11. "Do Not Lift by Clamp" symbol |
| 4. Filter Basket | 12. Clamp with Locking Mechanism |
| 5. Juice Extractor Cover | 13. Die-Cast Metal Motor Base |
| 6. Large See-Through Pulp Collecting Container | 14. Rubber Feet for Added Stability |
| 7. OFF "O" / 2-Speed Switch Control "I II" | 15. Cleaning Tool |
| 8. On Indicator Light (Amber) | |

instructions for use

BEFORE USING YOUR JUICE EXTRACTOR

Follow the assembling instructions listed below before using your VillaWare™ Juice Extractor:



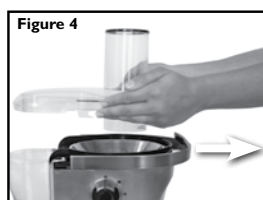
- Before assembling your juice extractor, make sure it is unplugged and placed on a dry, level surface. Place filter basket on top of the motor base. (Figure 1)



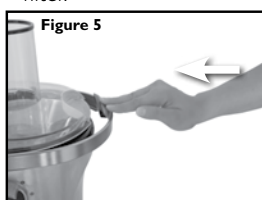
- Place the stainless steel filter on top of the filter basket, turning it until it settles into the grooves of the motor shaft (Figure 2). Carefully handle the stainless steel filter using the edges. Do not touch the sharp blades at the base of the filter.



- Place the pulp container into position by tilting it slightly. (Figure 3)



- Open the clamp all the way to the right of the unit. Place juicer cover on top of the filter basket until it fits into place. (Figure 4)



- Once the cover is in place, slide clamp toward the unit to lock it. (Figure 5)



- Place the 1-litre cup under the spout located on the front of the juicer. Other jars or glasses can also be used. (Figure 6)

operating instructions

1. Your juicer features an extra wide chute so most fruits and vegetables, such as smaller apples, carrots and tomatoes, will not need to be cut into smaller pieces since they fit directly into the chute.
2. Prepare your fruits and vegetables by washing them thoroughly and peeling those that need the skin removed.
3. Ensure the juice extractor and its accessories are clean by following the “cleaning” and “maintenance” sections of this manual.
4. Make sure your juice extractor is properly assembled. Please follow the instructions from the section “BEFORE USING YOUR JUICE EXTRACTOR.”
5. Place the cup or any other container/glass you wish to use to collect the juice under the spout and make sure the pulp collector is in place prior to juicing. Do not overfill the pulp collecting container as this may cause the unit to stall.
6. Plug the power cord into an electrical outlet and turn the power on. Select “**I**” (low speed) for soft foods or “**II**” (high speed) for hard foods.
7. Turn the unit on before inserting foods. Once the juicer is on, place fruits and/or vegetables in the food chute and use the food pusher to slowly drive them down. In order to extract the maximum amount of juice, it is important to push the food pusher slowly.
8. The juice extractor will separate the juice into the cup and the pulp into the pulp collector while you are juicing. Both the pulp container and the cup can be emptied during juicing by turning the juice extractor off “**O**”. Make sure to place both containers back into place before you resume juicing.


WARNING: NEVER USE HANDS OR FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FOOD CHUTE OR TO CLEAR THE FOOD CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

Reset Function

1. The motor contains a resettable fuse to protect against overheating.
2. If the unit stops after continuous use, turn the juice extractor off “**O**” and unplug it from the electrical outlet.
3. Wait 5-10 minutes for the juice extractor to cool down.
4. Plug the juice extractor into the electrical outlet and resume normal use.
5. If the juice does not operate after instructions 1-4, repeat the above steps and wait a further 10 minutes before using again.

after using your juice extractor

Before cleaning and storing your juice extractor, follow the instructions below to disassemble the unit:

- Turn juice extractor off “” and unplug it from the electrical outlet.
- Remove food pusher from food chute.
- Press locking latch to the right to unfasten clamp, then lift the cover up and remove it from the juice extractor.
- Use the flat portion of the cleaning tool to scoop excess pulp from the top of the unit and cover into the pulp collecting container.
- Remove the cup and the pulp collecting container by tilting it slightly.
- In order to remove the filter basket and the filter, hold the filter basket with two hands then lift it straight up. The stainless steel filter basket contains small sharp blades for cutting and processing fruits and vegetables. Do not touch blades when handling the filter basket.

cleaning


- Turn juice extractor off “” and unplug it from the electrical outlet.
- Disassemble all removable parts of the juice extractor. All parts except the base are dishwasher safe. The filter basket, stainless steel filter and food pusher should be placed on the top shelf of the dishwasher. Select the minimum temperature.
- It is very important to keep the filter clean and free of residues that block the holes to ensure optimal performance. Use the nylon brush that comes with the unit to clean it thoroughly, as needed (Figure 7).
- Wipe the motor base with a damp or dry cloth.
- Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
- When hand washing, avoid soaking parts in detergent for too long.
- Verify that dishwashing detergents are suitable for cleaning plastic items.



Figure 7

tips and suggestions

- If the pulp dries out in the pulp collector container, the filter or the filter basket, let it soak in water for approximately 10 minutes before washing it.
- If the holes of the filter mesh remain blocked, soak the filter in hot water using a water solution with 10% lemon juice.
- Use a piece of kitchen paper with a little vegetable oil to remove some of the staining resulting from certain foodstuffs, such as carrots.
- Do not place any fruits or vegetables in the food chute before you turn the unit on. Allow unit to run for at least 10 seconds before you start juicing.
- Do not overfill the pulp container as this may prevent correct operation or damage the unit.
- Remove large pits from fruits such as peach, mango, etc as they can damage the unit.
- Use a plastic bag inside the pulp collector container to avoid cleaning it.
- Do not use bananas or avocados as they do not contain juice and will clog the unit. You can use a blender to add them to the juice.
- You can use the pulp of the juices you prepare in a variety of ways. The pulp from fruits and vegetables contains high amounts of fibre and cellulose, which are essential for a healthy and well balanced diet. You can use the pulp to thicken soups, bulk up rissoles and thicken casseroles or to enhance your desserts. Make sure to use the pulp the same day you juice to avoid the loss of vitamins.

maintenance

- Some parts might stain when in contact with certain fruits and vegetables. In order to avoid this, all parts should be washed immediately after each use.

problems and solutions

PROBLEM	SOLUTION
Juice Extractor will not work after switching on.	<ul style="list-style-type: none">• Lid/Cover might not be locked into position.• Turn off and unplug unit then ensure all parts are assembled properly.• Turn off and unplug unit then check if there are any residues blocking the unit.
Motor makes loud noise and unit starts vibrating.	<ul style="list-style-type: none">• Turn off and unplug unit then ensure all parts are assembled properly.• Juicing overripe fruits may produce too much pulp and clog the filter. Turn off and unplug unit then clean the filter thoroughly.
Motor appears to stall while juicing.	<ul style="list-style-type: none">• If pulp starts building up under the lid, slow down the juicing process. Turn off and unplug unit then clean the filter basket, stainless steel filter and lid.
Too much pulp builds up on stainless steel filter.	<ul style="list-style-type: none">• Follow the instructions to disassemble the unit included in the "After Using Your Juice Extractor" section. Clean out the pulp from the filter.
Pulp is too wet with less juice extraction.	<ul style="list-style-type: none">• Try reducing the speed or slowing the juicing action. Remove stainless steel mesh filter and thoroughly clean mesh with the nylon brush. Rinse the filter basket with hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fibre build up (from fruits or vegetables), which could be reducing the flow of juice.
Juice leaks between the rim of the Juicer and Cover	<ul style="list-style-type: none">• Try reducing the speed or slowing the juicing action by pushing the Food Pusher down slower.
Motor stops after continued heavy use.	<ul style="list-style-type: none">• The motor contains a resettable fuse to protect against overheating. Turn the juice extractor off "O" and unplug it from the electrical outlet. After the juice extractor has cooled, plug the juice extractor into the electrical outlet and resume normal use.

consumer affairs

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

UK - Free phone Customer Service Helpline – 0800 052 3615

juicing table

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Juicing Speed
Apples	Vitamin C	High
Apricots	Contains potassium, high in dietary fibre	Low
Beets	Good source of vitamin C, potassium, foliate and dietary fibre	High
Blueberries	Vitamin C	Low
Brussel Sprouts	Vitamins B, B6, C, E, foliate and dietary fibre	Low
Cabbage	Vitamins B6, C, potassium, foliate and dietary fibre	High
Carrots	Vitamins A, B6, C and dietary fibre	High
Celery	Vitamin C and potassium	High
Cucumber	Vitamin C	Low
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	Low
Grapes	Vitamins B6, C and potassium	Low
Kiwis	Vitamin C and potassium	Low
Melons	Vitamins A, C, foliate and dietary fibre	Low
Nectarines	Vitamins B3, C, potassium and dietary fibre	High
Peaches	Vitamins B3, C, potassium and dietary fibre	High
Pears	Dietary fibre	High
Pineapples	Vitamin C	High
Raspberries	Vitamin C, iron, magnesium and potassium	Low
Tomatoes	Vitamins A, C, E, foliate and dietary fibre	Low

recipes

Flavourful Carrot Juice

2 garlic cloves
6 carrots
2 celery stalks
1 handful parsley sprigs

Place vegetables in the juice extractor in the order shown.

6-Vegetable Juice

1 green onion
¼ seedless red pepper
1 mini cucumber
1 teaspoon of seedless, chopped chilli pepper
2 tomatoes
2 carrots

Place vegetables in juice extractor in order listed.

7-Vegetable Juice

500 g spinach
500 g broccoli
500 g turnip
500 g Brussels sprouts
115 g tomato paste
20 ml turmeric
5 ml black pepper
10 ml extra virgin olive oil
¼ Spanish onion
4 to 8 garlic cloves

Peel garlic and press in a garlic press. Set aside.

Pass spinach, broccoli, turnips and Brussels sprouts through the juice extractor. Then pass the peeled onion and garlic through.

Add tomato paste to vegetable juice. Whisk.

Whisk turmeric and olive oil together in small bowl until smooth. Add with pepper to the vegetable juice. Mix well.

Carrot and Dandelion Juice

225 g carrot
225 g dandelion leaves

Pass vegetables through the juice extractor.

4 Fruit Juice

4 carrots
3 apples
1 peeled, seedless lemon
1 peeled, seedless orange

Pass fruits through the juice extractor.

Fruit Juice

3 peeled oranges
3 seedless apples
1 peeled carrot
1 peeled kiwi

Pass fruits through the juice extractor.

Ginger Spiced Apple Pineapple Juice

1 peeled pineapple
2 apples
1 small piece of ginger

Pass ingredients through the juice extractor.

Tropical Fruit Juice

1 small pineapple, peeled
1 small mango, peeled and pitted
1 kiwi

Pass fruits through the juice extractor.

Invigorating Orange Juice

1 fennel
6 mint leaves
3 oranges, peeled

Pass ingredients through juice extractor in order shown.

recipes (continued)

Apple Jelly

1.5 kg Granny Smith apples
1 kg sugar
40 g pectin
1 peeled lemon
1 peeled orange
1 teaspoon ground cinnamon

Pass apples, lemon and orange through the juice extractor. Weigh.

Mix pectin with 2 tablespoons of sugar.

Place juice in saucepan, sprinkling with pectin. Bring to a boil, stirring gently with wooden spoon. Boil for 3 minutes.

Add sugar in same weight as juice and ground cinnamon to mixture. Boil for 3 minutes, stirring continuously.

Pour into jars.

Cucumber Soup à la Grecque

½ cucumber
300 g yogurt
Chives
Mint
Salt
Pepper
Lemon Juice

Peel cucumber and pass through juice extractor. Whisk juice with yogurt, adding the rest of the ingredients according to taste.

Chilled European Cantaloupe Soup

2 cantaloupes, peeled and seedless
½ lemon, peeled
4 tablespoons Muscat grape based wine
Mint leaves
Pepper

Pass cantaloupe and lemon through the juice extractor. Add the wine and mix well. Let mint leaves infuse in juice for two hours.

Pass through juice extractor.

Vegetable Soup

400 g chicken broth
2 carrots pulp
1 zucchini pulp
1 bell pepper pulp (choose colour according to sweetness desired)
2 celery stalk pulp

To obtain pulp, pass vegetables through juice extractor. The juice can be used in a variety of recipes.

Mix pulp and broth in a blender, pulsing to reach desired consistency. Place in saucepan and bring to a boil.

Mango Coulis

1 soft, ripe mango – cubed
2 tablespoons brown sugar
2 tablespoons water
1 small lemon, peeled
½ teaspoon cardamom

Pass lemon through juice extractor. Add juice to all other ingredients in a blender and puree to desired consistency.

Tangy Ginger Marinade

235 ml soy sauce
155 ml honey
155 ml oil
1½ tablespoons white wine vinegar
3 crushed garlic cloves
1 tablespoon fresh chopped ginger
2 limes, peeled

Pass limes through juice extractor. Combine juice and all other ingredients in blender until well blended.

Marinate meat before cooking.

recipes (continued)

Chilli Marinade

140 g hot chillies
2 tablespoons rosemary
2 tablespoons basil
2 tablespoons thyme
2 tablespoons parsley
2 tablespoons mustard seed
1 small lime, peeled
1 small orange, peeled
2 teaspoons salt
2 tablespoons white vinegar

Pass lime through juice extractor. Measure out 60 ml of juice and place in blender.

Pass orange through juice extractor. Measure out 2 tablespoons and place in blender. Add all other ingredients to blender and mix until smooth.

Marinates around 900 g of meat. Marinate for up to 24 hours depending on strength of flavouring desired.

Bananas Chutney

225 g ripe bananas
2 guavas
1 medium red onion, chopped
½ small lime
2 tablespoons vegetable oil
1 tablespoon brown sugar

Pass guavas through juice extractor. Measure out 175 ml of juice and set aside. Add pulp as necessary if a thicker consistency is desired.

Pass lime through juice extractor. Measure out 1 tablespoon of juice and set aside.

Sauté onions in oil. Add bananas and cook for 5 minutes. Add guava juice and brown sugar, letting mixture simmer for 10 minutes. Remove from heat and add lime juice. Serve at room temperature.

europe guarantee

Please keep your receipt, as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 3 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

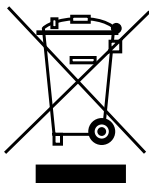
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information



Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.




Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



importantes mesures de sécurité

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- Lire toute les instructions avant d'utiliser votre Centrifugeuse “”.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le fil électrique, la prise ou le bloc moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement, avant de le nettoyer et avant de le désassembler ou de retirer les accessoires.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou de s'approcher des éléments en mouvement.
- Eviter tout contact avec les éléments en mouvement. Ne pas toucher les petites lames aiguisées situées à la base du filtre en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil électrique, la prise ou l'appareil est endommagé ou s'il est tombé. Faites-le vérifier ou réparer au Centre Agréé de Service Après-vente le plus proche de chez vous.
- Si l'appareil est utilisé d'une façon différente à celle indiquée dans ce mode d'emploi, cela peut entraîner des dommages et blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner électrocution ou blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le fil d'alimentation dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes
- Ne pas laisser le fil d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes, y compris le four.
- Ne pas utiliser cet appareil de manière continue pendant plus de 5 minutes.
- Toujours s'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre le moteur en marche.
- Ne pas relâcher les crochets pendant que la centrifugeuse est en marche.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint «  » après chaque usage. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de le désassembler.

- Ne pas mettre les doigts ou des objets dans l'ouverture de la centrifugeuse pendant son fonctionnement. Si des aliments se trouvent coincés, utiliser un poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour pousser. Si cette méthode n'est pas efficace, éteindre le moteur et désassembler la centrifugeuse pour enlever ce qui reste des aliments.
- Ne pas utiliser cet appareil si la passoire est endommagée.
- La base du panier à filtre contient des lames affilées. Ne pas pousser les aliments avec vos doigts. Toujours utiliser le poussoir qui vous est fourni.
- Toujours s'assurer que la centrifugeuse est complètement assemblée avant de l'utiliser. L'appareil ne se mettra pas en marche s'il n'est pas correctement assemblé.
- Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
- Toujours éteindre la centrifugeuse "  " d'abord avant de le débrancher de la prise murale.
- Ne pas placer cet appareil sur ou à côté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche.
- Si le fil d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant, un Centre de Service Après-vente Agréé ou toute autre personne qualifiée, ceci afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le lever par les crochets "  ".
- Le moteur contient un fusible qui protège contre la surchauffe après un usage continu prolongé. Si le moteur s'éteint, arrêter l'appareil "  " et débrancher. Une fois la centrifugeuse refroidi, le brancher à nouveau et continuer à utiliser normalement.

CET APPAREIL EST CONCU SEULEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

instructions pour le fil d'alimentation

Veuillez suivre les instructions suivantes pour assurer un usage en toute sécurité du fil électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas tirer sur, entortiller ou abuser du fil d'alimentation.

Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Centre Agréé de Service Après-vente ou toute personne qualifiée pour éviter tout risque.

symboles importants

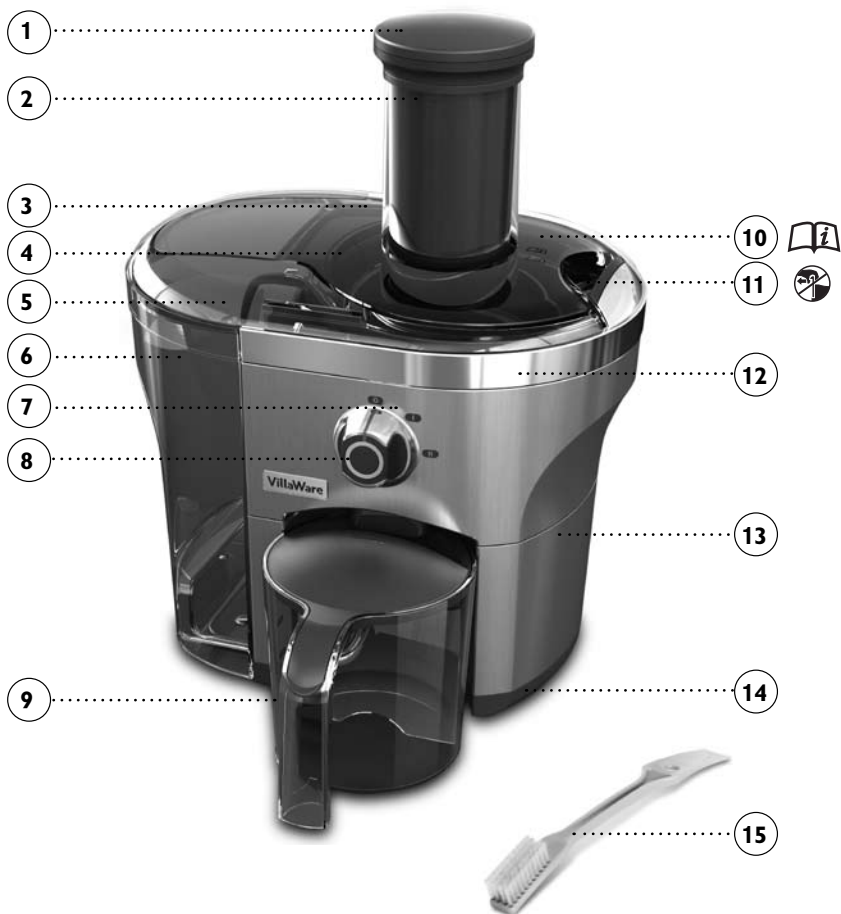


"Lire les Instructions" situé sur le couvercle ou à côté du tube d'alimentation





"Ne pas soulever par les crochets" situé sur le couvercle ou à côté des crochets de fermeture

description de l'appareil



1. Poussoir
2. Tube d'alimentation Ultra Large
3. Filtre en Acier Inoxydable
4. Panier du Filtre
5. Couvercle de la Centrifugeuse
6. Large Récipient Transparent pour la pulpe
7. Bouton d'arrêt "O" / Bouton de contrôle de la vitesse "I II"
8. Voyant lumineux de Marche (Ambre)

9. Récipient du Jus d' 1 litre avec séparateur en mousse amovible
10.  Symbole "Lire les Instructions"
11.  Symbole "Ne pas soulever par les crochets"
12. Crochets avec mécanisme de fermeture
13. Bloc moteur en métal et coulé sous pression
14. Pieds en caoutchouc pour plus de stabilité
15. Outil pour faciliter le nettoyage

mode d'emploi

AVANT D'UTILISER VOTRE CENTRIFUGUEUSE

Suivre les instructions d'assemblage ci-dessous avant d'utiliser votre Centrifuguese VillaWare™:



- Avant d'assembler votre centrifuguese, assurez-vous qu'il est bien débranché et placé sur une surface sèche et plane. Mettre la panier à filtre sur le bloc moteur. (Schéma 1)



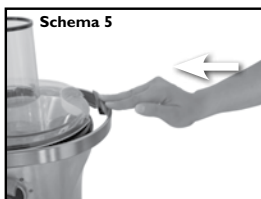
- Mettre le filtre en acier inoxydable sur le panier, en le faisant tourner jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur l'axe du moteur (Schéma 2). Avec soin, saisir le filtre par les bords. Ne pas toucher les lames affilées à la base du filtre.



- Placer le récipient à pulpe en position en le penchant légèrement. (Schéma 3)



- Ouvrir le crochet complètement vers la droite de l'appareil. Placer le couvercle de la centrifuguese sur le dessus du panier à filtre. (Schéma 4)



- Une fois le couvercle en place, faire glisser le crochet vers l'appareil pour le verrouiller. (Schéma 5)



- Placer le récipient à jus d'une capacité d'un litre sous le bec situé sur le devant de l'appareil. Vous pouvez aussi utiliser un verre ou autre récipient. (Schéma 6)

instructions d'usage

1. Votre centrifuguese contient un tube d'alimentation ultra large, de ce fait la plupart des fruits et légumes tels que petites pommes, carottes ou tomates n'ont pas besoin d'être coupés en morceaux, ils rentrent tel quel dans le tube d'alimentation.
2. Commencer par laver soigneusement vos fruits et légumes et peler ceux dont la peau doit être enlevée.
3. Assurez-vous que la centrifuguese et ses accessoires sont propres. Suivre les instructions des paragraphes intitulés "nettoyage" et "entretien" de ce mode d'emploi.
4. Assurez-vous que votre centrifuguese est correctement assemblé. Veuillez suivre les instructions du paragraphe intitulé "AVANT D'UTILISER VOTRE CENTRIFUGUESE."
5. Placer une tasse ou tout autre récipient ou verre que vous désirez utiliser pour recueillir le jus sous le bec verseur et assurez-vous que le récipient à pulpe est bien en place avant de commencer. Ne pas faire déborder la récipient à pulpe, cela pourrait faire caler l'appareil.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale et mettre l'appareil en marche. Sélectionner "I" (vitesse lente) pour des aliments tendres ou "II" (vitesse rapide) pour des aliments plus durs.
7. Mettre en marche avant d'insérer les aliments. Une fois que l'appareil est en marche, mettre les fruits et/ou les légumes dans le tube d'alimentation et utiliser le poussoir pour les pousser lentement vers le filtre. Afin d'extraire le maximum de jus, il est important de pousser les aliments doucement.
8. La centrifuguese séparera le jus de la pulpe, le jus vers le bec verseur et la pulpe vers le récipient pendant le fonctionnement. Le récipient à pulpe et celui pour le jus peuvent être vidés pendant l'opération, pour cela il est nécessaire d'éteindre l'appareil "O". Assurez-vous que les deux récipients sont bien en place avant de recommencer l'opération.


ATTENTION: NE JAMAIS UTILISER LES DOIGTS OU LES MAINS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS LE TUBE D'ALIMENTATION OU LE NETTOYER. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL.

Fonction de Remise à Jour


1. Le moteur contient un fusible que l'on peut remettre à jour et qui protège contre la surchauffe.
2. Si l'appareil s'arrête après une utilisation prolongée, arrêter l'appareil en tournant sur la position "O" et débrancher.
3. Attendre 5-10 minutes, le temps que la centrifuguese refroidisse.
4. Brancher la centrifuguese sur la prise murale et continuer l'utilisation normalement.
5. Si le robot ne fonctionne toujours pas après avoir suivi les indications ci-dessus, répéter l'opération et attendre plus de 10 minutes avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

après utilisation

Avant de nettoyer et ranger votre centrifugeuse, veuillez suivre les instructions ci-dessous pour désassembler l'appareil:

- Eteindre la centrifugeuse "  " et débrancher.
- Retirer le poussoir du tube d'alimentation.
- Appuyer sur le loquet de fermeture qui se trouve sur la droite pour désengager le crochet. Puis soulever le couvercle et l'enlever.
- Utiliser la partie plane de la cuillère à ramasser la pulpe pour enlever l'excès qui se trouve sur la partie supérieure de l'appareil et sur le couvercle.
- Enlever la tasse et le récipient à pulpe en les penchant légèrement sur le côté.
- Pour retirer le panier et le filtre, saisir le panier avec les deux mains et soulever en le maintenant bien droit. Le filtre en acier inoxydable contient des lames affilées conçues pour couper les fruits et les légumes. Ne pas toucher les lames lorsque vous manipulez le panier à filtre.

nettoyage

- Eteindre l'appareil "  " et débrancher.
- Désassembler tous les éléments amovibles de la centrifugeuse. Tous les éléments à l'exception du socle sont lavables au lave-vaisselle. Le panier, le filtre en acier inoxydable et le poussoir doivent être placés sur le tiroir supérieur du lave-vaisselle. Choisir la température la plus basse.
- Il est très important de maintenir le filtre propre et sans résidus qui puissent bloquer les orifices, ceci pour vous assurez une utilisation optimale. Utiliser la brosse en nylon qui vous est fourni pour bien le nettoyer (Schéma 7).
- Nettoyer le socle du moteur avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- Ne pas plonger le socle du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Si vous nettoyez à la main, évitez de laisser les éléments tremper trop longtemps dans du détergent
- Vérifier que les détergents du lave-vaisselle peuvent être utilisés pour nettoyer les éléments en plastique.




conseils et suggestions

- Si la pulpe a séché dans le récipient à pulpe, le filtre ou le panier, laisser tremper pendant environ 10 minutes avant de nettoyer.
- Si les orifices de la maille du filtre restent obstrués, faire tremper le filtre dans de l'eau chaude avec 10% de jus de citron.
- Utiliser un morceau d'essie-tout avec un peu d'huile végétale pour enlever les taches qui pourraient provenir de certains aliments comme par exemple les carottes.
- Ne pas mettre les fruits et légumes dans le tube d'alimentation avant de mettre l'appareil en fonctionnement. Laisser l'appareil en marche pendant au moins 10 secondes avant de commencer l'opération.
- Ne pas surcharger le récipient à pulpe car cela pourrait empêcher le bon fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.
- Retirer les noyaux des fruits tels que la pêche, la mangue etc....Ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Utiliser un sachet en plastique à l'intérieur du récipient à pulpe pour éviter d'avoir à le laver.
- Ne pas utiliser de bananes ou d'avocats, ces fruits n'ont pas de jus et ils bloquent l'appareil. Vous pouvez utiliser un mixeur pour les ajouter au jus.
- Vous pouvez utiliser la pulpe des jus que vous avez préparés pour faire une variété d'autres choses. La pulpe des fruits et des légumes contient beaucoup de fibres et de cellulose qui sont essentiels dans un régime sain et équilibré. Vous pouvez utiliser la pulpe pour épaissir des soupes, des sauces, faire des rissoles ou pour améliorer des desserts. Assurez-vous que vous utilisez la pulpe le même jour pour éviter la perte de vitamines.

entretien

- Certains accessoires se tachent lorsqu'ils sont au contact de certains légumes. Pour éviter ceci, laver immédiatement tous les éléments après chaque usage.

problèmes et solutions

PROBLEME	SOLUTION
La centrifuguese ne fonctionne pas après l'avoir mis en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Le couvercle n'est peut être pas bien verrouillé.• Eteindre et débrancher l'appareil puis s'assurer que tous les éléments sont assemblés correctement.• Eteindre et débrancher l'appareil puis vérifier s'il y a des résidus qui pourraient bloquer l'appareil.
Le moteur est bruyant et commence à vibrer:	<ul style="list-style-type: none">• Eteindre et débrancher l'appareil puis s'assurer que tous les éléments sont assemblés correctement.• L'utilisation de fruits trop mûrs peut produire un excès de pulpe et obstruer le filtre. Eteindre et débrancher l'appareil puis nettoyer le filtre soigneusement.
Le moteur paraît caler pendant l'opération.	<ul style="list-style-type: none">• Si la pulpe commence à s'accumuler sous le couvercle, ralentir l'opération. Eteindre et débrancher l'appareil puis nettoyer le filtre, le panier en acier inoxydable et le couvercle.
Il y a trop de pulpe qui s'accumule sur le filtre en acier inoxydable.	<ul style="list-style-type: none">• Suivre les instructions qui vous indiquent comment désassembler l'appareil inclus dans le paragraphe "après utilisation". Retirer la pulpe du filtre et nettoyer.
La pulpe est trop humide et il n'y a presque pas de jus.	<ul style="list-style-type: none">• Essayer de réduire la vitesse ou alimenter le tube plus lentement. Retirer le filtre et nettoyer soigneusement la maille du filtre avec la brosse en nylon. Rincer le panier à l'eau chaude. Si les orifices de la maille du filtre sont obstrués, faire tremper dans de l'eau avec 10% de jus de citron pour nettoyer les orifices ou nettoyer au lave-vaisselle. Ceci permettra de retirer l'excès de fibre qui s'est accumulé (en provenance des fruits et légumes), ce qui pourrait entraîner la réduction du flot du liquide.
Il y a des fuites de liquide entre le bord de la centrifuguese et le couvercle	<ul style="list-style-type: none">• Essayer de réduire la vitesse ou alimenter le tube plus lentement en appuyant sur le poussoir plus doucement.
Le moteur s'arrête après une utilisation prolongée et intense.	<ul style="list-style-type: none">• Le moteur contient un fusible que l'on peut remettre à jour et qui protège contre la surchauffe. Eteindre la centrifuguese "  " et débrancher. Une fois que l'appareil est refroidi, le rebrancher et continuer à l'utiliser.

service aux consommateurs

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS
0 825 85 85 82

table de référence

Fruit/légume	Vitamines/minéraux	Vitesse d'extraction
Pommes	Vitamine C	Rapide
Abricots	Contient du potassium et beaucoup de fibres	Lent
Betterave	Bonnes source de vitamine C, potassium, acide folique et fibres	Rapide
Groseilles	Vitamine C	Lent
Choux de Bruxelles	Vitamines B, B6, C, E, acide folique et fibres	Lent
Chou	Vitamines B6, C, potassium, acide folique et fibres	Rapide
Carotte	Vitamines A, B6, C et fibres	Rapide
Céleri	Vitamine C et potassium	Rapide
Concombre	Vitamine C	Lent
Fenouil	Vitamine C et fibres	Lent
Raisins	Vitamines B6, C et potassium	Lent
Kiwis	Vitamine C et potassium	Lent
Melons	Vitamines A, C, acide folique et fibres	Lent
Nectarines	Vitamines B3, C, potassium et fibres	Rapide
Pêches	Vitamines B3, C, potassium et fibres	Rapide
Poires	Fibres	Rapide
Ananas	Vitamine C	Rapide
Framboises	Vitamine C, fer, magnésium et potassium	Lent
Tomates	Vitamines A, C, E, acide folique et fibres	Lent

recettes

Jus de Carottes

2 gousses d'ail
6 carottes
2 tiges de céleri
1 poignée de persil

Mettre les légumes dans la centrifuguese dans l'ordre mentionné ci-dessus.

Jus de 6 Légumes

1 oignon vert
¼ poivron rouge sans pépin
1 petit concombre
1 cuillère à café de poivron piquant haché et sans pépin
2 tomates
2 carottes

Mettre les légumes dans la centrifuguese dans l'ordre mentionné ci-dessus.

Jus de 7 Légumes

500 g d'épinards
500 g de brocoli
500 g de navet
500 g de choux de Bruxelles
115 g de concentré de tomate
20 ml de curcuma
5 ml de poivre noir
10 ml d'huile d'olive extra vierge
¼ d'oignon espagnol
4 à 8 gousses d'ail

Peler les gousses d'ail, presser et séparer.

Passer les épinards, le brocoli, les navets et les choux de Bruxelles dans la centrifuguese. Puis passer l'oignon et l'ail.

Ajouter le concentré de tomate au jus et mélanger.

Mélanger le curcuma et l'huile d'olive ensemble dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés. Ajouter le poivre au jus de légumes. Mélanger.

Jus de Carottes et Pissenlit

225 g de carottes
225 g de feuilles de pissenlit

Passer les légumes à la centrifuguese.

Jus de 4 Fruits

4 carottes
3 pommes
1 citron pelé et sans pépin
1 orange épluchée et sans pépin

Passer les fruits dans la centrifuguese.

Jus de Fruits

3 oranges épluchées
3 pommes épluchées et sans pépin
1 carotte pelée
1 kiwi épluché

Passer les fruits dans la centrifuguese.

Jus de Pomme et Ananas épicé au Gingembre

1 ananas épluché
2 pommes
1 petit morceau de gingembre

Passer les fruits dans la centrifuguese.

Jus de Fruit Tropical

1 petit ananas épluché
1 petite mangue pelée et dénoyautée
1 kiwi

Passer les fruits dans la centrifuguese.

Jus d'Orange Fortifiant

1 fenouil
6 feuilles de menthe
3 oranges, épluchées

Passer les ingrédients dans la centrifuguese dans l'ordre mentionné ci-dessus.

Gelée de Pomme

1.5 kg de Pommes Granny Smith
1 kg de sucre
40 g de pectine
1 limon pelé
1 orange épluchée
1 cuillère à café de cannelle en poudre

Passer les pommes, le citron et l'orange dans la centrifuguese. Peser:

Mélanger la pectine avec 2 cuillères à soupe de sucre.

Verser le jus dans une casserole et saupoudrer de pectine. Faire bouillir, en mélangeant doucement avec une cuillère en bois. Faire bouillir pendant 3 minutes.

Ajouter le sucre en quantité égale au poids du jus puis la cannelle. Faire bouillir pendant 3 minutes, en mélangeant en continue.

Verser dans des bocaux.

Soupe de Concombre à la Grecque

½ concombre
300 g de yaourt
Oignons verts
Menthe
Sel
Poivre
Jus de citron

Peler le concombre et le passer à la centrifuguese. Mélanger le jus avec le yaourt puis ajouter le reste des ingrédients à votre goût.

Soupe Européenne Froide de Cantaloupe

2 cantaloups, pelés et sans pépins
½ citron pelé
4 cuillères à soupe de vin de Muscat
Feuilles de menthe
Poivre

Passer le cantaloup et le citron à la centrifuguese. Ajouter le vin et bien mélanger. Laisser les feuilles de menthe infuser pendant 2 heures.

Passer à la centrifuguese.

Soupe aux Légumes

400 g de bouillon de poule
La pulpe de 2 carottes
La pulpe d'une 1 courgette
La pulpe d'un poivron (choisir la couleur en fonction du goût sucré désiré)
La pulpe de 2 tiges de céleri

Pour obtenir la pulpe, passer les légumes à la centrifuguese. On peut utiliser le jus dans différentes recettes.

Mélanger la pulpe et le bouillon dans le mixeur jusqu'à obtenir la consistance désirée. Verser dans une casserole et faire bouillir.

Coulis de Mangue

1 mangue, mure – coupée en dés
2 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe d'eau
1 petit citron, pelé
½ cuillère à café de cardamome

Passer le citron à la centrifuguese. Ajouter le jus au reste des ingrédients dans un mixeur et en faire une purée jusqu'à la consistance désirée.

Marinade Acide au Gingembre

235 ml de sauce de soja
155 ml de miel
155 ml d'huile
1½ cuillères à café de vinaigre de vin blanc
3 gousses d'ail écrasées
1 cuillère à soupe de gingembre frais haché
2 citrons, pelés

Passer les citrons à la centrifuguese. Dans le mixeur, mélanger le reste des ingrédients au jus de citron jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Mariner la viande avant de la faire cuire.

Marinade au Chili

140 g de chilis piquants
2 cuillères à soupe de romarin
2 cuillères à soupe de basilique
2 cuillères à soupe de thym
2 cuillères à soupe de persil
2 cuillères à soupe de graines de moutarde
1 petit citron, pelé
1 petite orange, épluchée
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc

Passer le citron à la centrifuguese. Mesurer 60 ml de jus et verser dans le mixeur.

Passer l'orange à la centrifuguese. Mesurer 2 cuillères à soupe de jus et verser dans le mixeur. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir un velouté.

Mariner environ 900 g de viande. Mariner 24 heures environ, tout dépend du goût plus ou moins fort que vous désirez donner à votre viande.

Bananes Chutney

225 g de bananes mures
2 goyaves
1 oignon rouge de taille moyenne, haché
½ petit citron vert
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sucre brun

Passer les goyaves à la centrifuguese. Mesurer 175 ml de jus et séparer. Ajouter la pulpe si nécessaire pour épaissir si désiré.

Passer le citron à la centrifuguese. Mesurer 1 cuillère à soupe de jus et séparer.

Faire sauter les oignons dans un peu d'huile. Ajouter les bananes et faire cuire pendant 5 minutes. Ajouter le jus de goyave et le sucre brun, laisser frémir pendant 10 minutes. Retirer du feu et ajouter le jus de citron vert. Servir à température ambiante.

garantie européenne

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

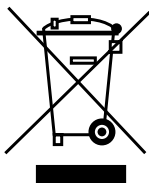
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.



Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.




Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



precauciones importantes

Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar la licuadora “”.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
- Desconectar del enchufe eléctrico cuando no esté en uso, antes de limpiar y antes de montar o retirar piezas.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.
- Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
- Apagar y desconectar el aparato del enchufe eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles.
- Evitar el contacto con piezas en movimiento. No tocar las pequeñas cuchillas que se encuentran en la base del filtro de acero inoxidable.
- No utilizar un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. El electrodoméstico deberá devolverse al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- Hacer funcionar la unidad de un modo distinto al indicado en este manual puede ocasionar daños materiales o lesiones personales.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar el electrodoméstico para otros fines distintos a los recomendados.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo el horno.
- No se debe hacer funcionar el electrodoméstico continuamente durante más de 5 minutos.
- Cerciorarse siempre de que la cubierta de la licuadora esté firmemente colocada en su lugar antes de encender el motor.
- No soltar la abrazadera mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Debe cerciorarse de colocar el interruptor en la posición de apagado “” después de utilizar la licuadora. Debe cerciorarse de que el motor se haya detenido por completo antes de desmontar la unidad.

- No colocar los dedos ni objetos en la abertura de la licuadora mientras ésta esté en funcionamiento. Si quedasen atascados alimentos en la abertura, utilice el empujador de alimentos u otra verdura o fruta para empujarlo. Si al utilizar este método no se obtienen los resultados deseados, apague el motor y desmonte la licuadora para sacar los restos de alimentos.
- No utilizar el aparato si el tamiz giratorio está dañado.
- La base del recipiente del filtro contiene cuchillas afiladas. No empujar las frutas y verduras con los dedos por el conducto de introducción de alimentos. Siempre se debe utilizar el empujador de alimentos que se proporciona.
- Cerciorarse del que la licuadora esté completamente montada antes de ponerla en funcionamiento. La unidad no se encenderá a menos que esté montada de manera adecuada.
- Utilizar la licuadora sobre una superficie seca y nivelada.
- Apagar " " siempre la licuadora antes de desenchufarla.
- No colocar este electrodoméstico cerca o sobre un fuego de la cocina, ya sea a gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.
- Si el cable se daña, el fabricante, un Centro de Servicio Autorizado o personal similar calificado, deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.
- A fin de evitar daños al producto, no se debe levantar la licuadora por la abrazadera "".
- El motor tiene un fusible de reestablecimiento para evitar el sobrecalentamiento después de su uso continuo en trabajos intensivos. Si el motor se apaga, coloque el interruptor de la licuadora en la posición de apagado " " y desenchúfela de la toma de corriente. Una vez que la licuadora se haya enfriado, conéctela al enchufe eléctrico y hágala funcionar normalmente.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

instrucciones para el cable de alimentación

Se deben cumplir con las siguientes instrucciones para garantizar el uso sin riesgos del cable de alimentación.

- No utilizar un cable de extensión con este electrodoméstico.
- No tirar del cable de alimentación, retorcerlo o maltratarlo de ninguna forma.

Si el cable se daña, el fabricante, un Centro de Servicio Autorizado o personal similar calificado, deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.

indicadores importantes del producto

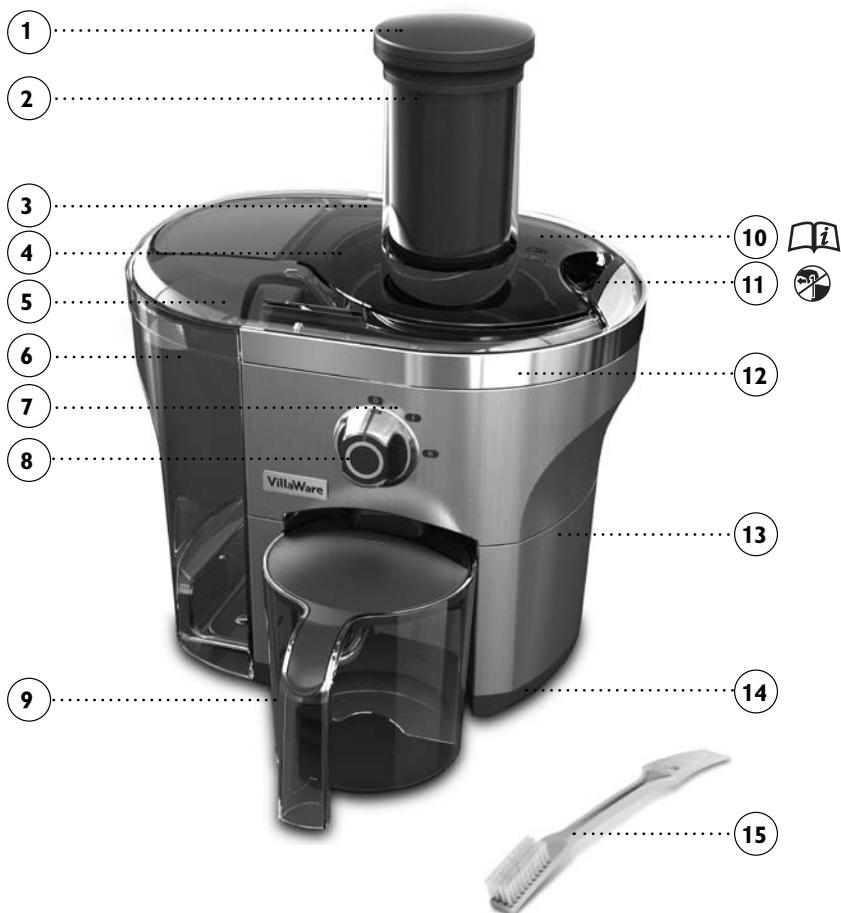


"Leer las instrucciones" localizado en la cubierta, junto al conducto de introducción de alimentos



"No levantar por la abrazadera" localizado en la cubierta junto al seguro

descripción del electrodoméstico



1. Empujador de alimentos
2. Conducto de introducción de alimentos extra ancho
3. Filtro de acero inoxidable
4. Recipiente del filtro
5. Cubierta de la licuadora
6. Recolector de pulpa translúcido de gran capacidad
7. Empujador de alimentos "O"/Control giratorio de 2 velocidades "I II"
8. Luz indicadora de encendido (ámbar)
9. Jarra recolectora de zumo de carga frontal, con capacidad para 1 litro, con separador de espuma extraíble
10. Símbolo de "Leer las instrucciones"
11. Símbolo de "No levantar por la abrazadera"
12. Abrazadera con mecanismo de seguridad
13. Base del motor elaborada con molde fundido
14. Tacos de goma para mayor estabilidad
15. Herramienta para limpiar

instrucciones de uso

ANTES DE UTILIZAR LA LICUADORA

Siga las instrucciones de montaje que se indican a continuación antes de utilizar la licuadora VillaWare™:



- Antes de montar la licuadora, cerciúrese de que esté desenchufada y colocada sobre una superficie seca y nivelada. Coloque el recipiente del filtro sobre la base del motor. (Figura 1)



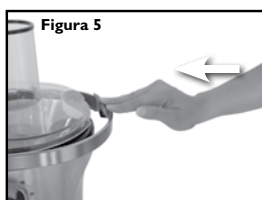
- Coloque el filtro de acero inoxidable sobre el recipiente del filtro, girándolo hasta que encaje en las muescas del eje del motor (Figura 2). Manipule con cuidado el filtro de acero inoxidable por los bordes. No toque las cuchillas afiladas de la base del filtro.



- Coloque el recolector de pulpa en su posición inclinándolo ligeramente. (Figura 3)



- Abra por completo la abrazadera hacia la derecha de la unidad. Coloque la cubierta de la licuadora sobre el recipiente del filtro hasta que encaje en su lugar. (Figura 4)






- Una vez que la cubierta esté en su lugar, deslice la abrazadera sobre la unidad para asegurarla. (Figura 5)




- Coloque la jarra de 1 litro debajo de la boca de vertido, localizada en la parte frontal de la licuadora. También se pueden utilizar otras jarras o vasos. (Figura 6)

instrucciones de funcionamiento

1. La licuadora tiene un conducto extra ancho, de modo que no es necesario cortar en trozos más pequeños la mayoría de las frutas y verduras, tales como manzanas de menor tamaño, zanahorias y tomates, ya que pueden introducirse directamente en el conducto.
2. Prepare las frutas y verduras lavándolos bien y pelando aquellos a los que debe quitársele la piel.
3. Cerciórese de que la licuadora y sus accesorios estén limpios, cumpliendo con las instrucciones de las secciones "limpieza" y "mantenimiento" de este manual.
4. Cerciórese de que su la licuadora esté debidamente montada. Siga las instrucciones de la sección "ANTES DE UTILIZAR LA LICUADORA".
5. Coloque bajo la boca de vertido la jarra o cualquier otro recipiente/vaso que desee utilizar para recolectar el zumo, y cerciórese de que el recolector de pulpa esté en su lugar antes de comenzar a extraer el zumo. No llene el recolector de pulpa en exceso ya que esto puede hacer que la unidad se bloquee.
6. Conecte el cable de alimentación en el enchufe eléctrico y encienda la unidad. Seleccione "" (baja velocidad) para alimentos blandos, o "" (alta velocidad) para alimentos duros.
7. Encienda la unidad antes de introducir los alimentos. Una vez encendida la licuadora, coloque las frutas o verduras en el conducto de introducción de alimentos y utilice el empujador para introducirlos. Es importante presionar lentamente el empujador de alimentos para poder extraer la máxima cantidad de zumo.
8. La licuadora separará el zumo vertiéndolo en la jarra y echará la pulpa en el recolector durante el proceso de licuado. Tanto el recolector de pulpa como la jarra pueden vaciarse durante el proceso de licuado, simplemente apagando la licuadora "". Cerciórese de volver a colocar ambos recipientes en sus respectivos lugares antes de reanudar el proceso de licuado.


ADVERTENCIA: NO UTILICE NUNCA LAS MANOS NI LOS DEDOS PARA INTRODUCIR ALIMENTOS POR EL CONDUCTO NI PARA SACAR ALIMENTOS DEL MISMO. UTILICE EL EMPUJADOR PROPORCIONADO.

Función de Reinicio


1. El motor tiene un fusible de reestablecimiento para protegerlo contra el sobrecalentamiento.
2. Si la unidad se detiene después de su uso continuo, apague la licuadora "" y desconéctela del enchufe eléctrico.
3. Espere durante 5-10 minutos a que la licuadora se enfríe.
4. Conecte la licuadora al enchufe eléctrico y vuelva a utilizarla normalmente.
5. Si la licuadora no funciona después de haber seguido las instrucciones de la 1 a la 4, repita los pasos descritos anteriormente y espere otros 10 minutos antes de utilizarla nuevamente.

después de utilizar la licuadora

Antes de limpiar y guardar la licuadora, siga las instrucciones para desmontar la unidad que se presentan a continuación:

- Apague la licuadora “” y desenchúfela de la toma de corriente.
- Saque el empujador de alimentos del conducto.
- Presione el seguro hacia la derecha para soltar la abrazadera; a continuación, levante la cubierta y sáquela de la licuadora.
- Utilice la sección plana de la herramienta de limpieza para sacar los excesos de pulpa de la parte superior de la unidad y la cubierta, y echarlos en el recolector de pulpa.
- Saque la jarra y el recolector de pulpa inclinándolo ligeramente.
- Para sacar el filtro y su recipiente, sujete el recipiente del filtro con las dos manos y levántelo. El recipiente del filtro de acero inoxidable contiene pequeñas cuchillas afiladas para cortar y procesar las frutas y verduras. No toque las cuchillas al manipular el recipiente del filtro.

limpieza

- Apague la licuadora “” y desenchúfela de la toma de corriente.
- Desmonte todas las piezas extraíbles de la licuadora. Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas, salvo la base. El filtro de acero inoxidable, su recipiente y el empujador de alimentos deben colocarse en el anaquel superior del lavavajillas. Seleccione la temperatura mínima.
- Resulta muy importante mantener el filtro limpio y desprovisto de residuos que bloqueen los agujeros para garantizar un funcionamiento óptimo. Utilice el cepillo de nailon que viene con la unidad para limpiarlo bien cuando sea necesario (Figura 7).
- Limpie la base del motor utilizando un paño seco o húmedo.
- No sumerja la base del motor en agua ni en otros líquidos.
- Al lavar a mano, evite remojar las piezas en detergente por tiempo prolongado.
- Compruebe que el detergente del lavavajillas sea apto para lavar artículos de plástico.




consejos y sugerencias

- Si la pulpa se seca dentro del recolector de pulpa, el filtro o su recipiente, remójelos en agua durante aproximadamente 10 minutos antes de lavarlos.
- Si los agujeros del tamiz del filtro continúan bloqueados, remoje el filtro en agua caliente utilizando una solución con 10% de zumo de limón.
- Utilice papel absorbente con un poco de aceite vegetal para eliminar algunas de las manchas producidas por ciertos alimentos, como las zanahorias.
- No coloque frutas ni verduras en el conducto de introducción de alimentos antes de encender la unidad. Deje que la unidad funcione durante al menos 10 segundos antes de comenzar a extraer zumo.
- No llene el recolector de pulpa en exceso ya que esto puede impedir el funcionamiento apropiado de la unidad o dañarla.
- Despepite las frutas de semillas grandes, tales como albaricoques, mangos, etc., ya que éstas pueden dañar la unidad.
- Coloque una bolsa de plástico dentro del recolector de pulpa para evitar tener que limpiarlo.
- No utilice bananos ni aguacates ya que no contienen zumo y pueden obstruir la unidad. Puede utilizar una batidora para incorporarlos al zumo.
- Puede utilizar la pulpa de los zumos que prepare de muchas maneras. La pulpa de las frutas y verduras contiene grandes cantidades de fibra y celulosa que son esenciales para lograr una dieta saludable y equilibrada. La pulpa puede emplearse para espesar sopas, darle volumen a las croquetas y espesar cazuelas, o para realzar sus postres. Utilice la pulpa el mismo día en que extraiga el zumo para evitar la pérdida de vitaminas.

mantenimiento

- Algunas piezas pueden mancharse al entrar en contacto con ciertas frutas y verduras. Para evitar esto, se deben lavar todas las piezas inmediatamente después de cada uso.

problemas y soluciones

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La licuadora no funciona al encenderla.	<ul style="list-style-type: none">• Posiblemente la tapa/cubierta no esté fijada en su sitio.• Apague y desenchufe la unidad para cerciorarse de que todas las piezas estén debidamente montadas.• Apague y desenchufe la unidad y compruebe que no haya residuos que obstruyan la unidad.
El motor emite un sonido fuerte y la unidad comienza a vibrar.	<ul style="list-style-type: none">• Apague y desenchufe la unidad para cerciorarse de que todas las piezas estén debidamente montadas.• Extraer zumo de frutas demasiado maduras puede producir excesos de pulpa y obstruir el filtro. Apague y desenchufe la unidad y limpie bien el filtro.
El motor parece bloquearse mientras está extrayendo zumo.	<ul style="list-style-type: none">• Si la pulpa comienza a acumularse debajo de la tapa, extraiga el zumo más lentamente. Apague y desenchufe la unidad y a continuación limpie el filtro de acero, su recipiente y la tapa.
Se acumula demasiada pulpa en el filtro de acero inoxidable.	<ul style="list-style-type: none">• Siga las instrucciones para desmontar la unidad que aparecen en la sección titulada "Después de utilizar la licuadora". Limpie la pulpa que se encuentra en el filtro.
La pulpa queda demasiado húmeda y la unidad extrae menos zumo.	<ul style="list-style-type: none">• Pruebe disminuir la velocidad o extraer el zumo más lentamente. Saque el filtro con tamiz de acero inoxidable y límpielo bien utilizando el cepillo de nailon. Enjuague el recipiente del filtro con agua caliente. Si los pequeños orificios del tamiz se obstruyeran, remoje el recipiente en una solución de agua caliente con 10% de zumo de limón para desobstruir los agujeros o lávelo en el lavavajillas. Esto eliminará los excesos de fibra acumulada (de las frutas o verduras), que podrían estar dificultando el flujo de zumo.
El zumo se filtra por el borde de la licuadora y la cubierta.	<ul style="list-style-type: none">• Pruebe a disminuir la velocidad o extraer el zumo más lentamente, presionando el empujador de alimentos con mayor lentitud.
El motor se detiene después de un uso continuo e intensivo.	<ul style="list-style-type: none">• El motor tiene un fusible de reestablecimiento para protegerlo contra el sobrecalentamiento. Apague la licuadora "  " y desenchúfela de la toma de corriente. Una vez que la licuadora se haya enfriado, conéctela al enchufe eléctrico y hágala funcionar normalmente.

servicio de asistencia técnica

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

Servicio Atención al Cliente
902 051 502

guía de licuado

Fruta/Vegetal	Vitaminas/Minerales	Velocidad de licuado
Manzanas	Vitamina C	Alta
Albaricoques	Contiene potasio; alto en fibra dietética	Baja
Remolacha	Buena fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y fibra dietética	Alta
Arándanos	Vitamina C	Baja
Coles de Bruselas	Vitaminas B, B6, C, E, ácido fólico y fibra dietética	Baja
Repollo	Vitaminas B6, C, potasio, ácido fólico y fibra dietética	Alta
Zanahorias	Vitaminas A, B6, C y fibra dietética	Alta
Apio	Vitamina C y potasio	Alta
Pepino	Vitamina C	Baja
Hinojo	Vitamina C y fibra dietética	Baja
Uvas	Vitaminas B6, C y potasio	Baja
Kiwis	Vitamina C y potasio	Baja
Melones	Vitaminas A, C, ácido fólico y fibra dietética	Baja
Nectarina	Vitaminas B3, C, potasio y fibra dietética	Alta
Melocotones	Vitaminas B3, C, potasio y fibra dietética	Alta
Peras	Fibra dietética	Alta
Piñas	Vitamina C	Alta
Frambuesas	Vitamina C, hierro, magnesio y potasio	Baja
Tomates	Vitaminas A, C, E, ácido fólico y fibra dietética	Baja

Zumo de Zanahoria Exquisito

- 2 dientes de ajo
- 6 zanahorias
- 2 tallos de apio
- 1 manojo de ramas de perejil

Colocar las verduras en la licuadora, siguiendo el orden en que han sido enumerados.

Zumo de 6 Vegetales

- 1 cebolleta
- ¼ de pimiento rojo despepitado
- 1 pepino pequeño
- 1 cucharadita de chile rojo picado y despepitado
- 2 tomates
- 2 zanahorias

Colocar las verduras en la licuadora, siguiendo el orden en que han sido enumerados.

Zumo de 7 Vegetales

- 500 g de espinaca
- 500 g de brécol
- 500 g de nabo
- 500 g de coles de Bruselas
- 115 g de pasta de tomate
- 20 ml de cúrcuma
- 5 ml de pimienta negra
- 10 ml de aceite de oliva extra virgen
- ¼ de cebolla
- 4 a 8 dientes de ajo

Pelar el ajo y tritararlo en un prensador de ajo. Reservar.

Pasar las espinacas, brécol, nabos y coles de Bruselas por la licuadora. Seguidamente, pasar la cebolla pelada y el ajo.

Añadir la pasta de tomate al zumo de vegetales. Batir.

Batir la cúrcuma y el aceite de oliva en un recipiente pequeño hasta que la mezcla quede homogénea. Añadir la pimienta al zumo de vegetales. Mezclar bien.

Zumo de Zanahorias y Diente de León

- 225 g de zanahoria
- 225 g de diente de león

Pasar las verduras por la licuadora.

Zumo de 4 Frutas

- 4 zanahorias
- 3 manzanas
- 1 limón pelado y despepitado
- 1 naranja pelada y despepitada

Pasar las frutas por la licuadora.

Zumo de Frutas

- 3 naranjas peladas
- 3 manzanas despepitadas
- 1 zanahoria pelada
- 1 kiwi pelado

Pasar las frutas por la licuadora.

Zumo de Piña con Manzana Condimentado con Jengibre

- 1 piña pelada
- 2 manzanas
- 1 trozo pequeño de jengibre

Pasar los ingredientes por la licuadora.

Zumo de Frutas Tropicales

- 1 piña pequeña, pelada
- 1 mango pequeño, pelado y sin la semilla
- 1 kiwi

Pasar las frutas por la licuadora.

Zumo de Naranja Energizante

- 1 hinojo
- 6 hojas de menta
- 3 naranjas peladas

Pasar los ingredientes por la licuadora, siguiendo el orden en que han sido enumerados.

Jalea de Manzana

1,5 kg de manzanas verdes
1 kg de azúcar
40 g de pectina
1 limón pelado
1 naranja pelada
1 cucharadita de canela molida

Pasar las manzanas, el limón y la naranja por la licuadora. Pesar:

Mezclar la pectina con 2 cucharadas de azúcar:

Colocar el zumo en una olla y espolvorearlo con la pectina. Llevar al punto de ebullición, revolviendo suavemente con una cuchara de madera. Hervir durante 3 minutos.

Añadir el azúcar en la misma proporción de peso que el zumo, e incorporar la canela a la mezcla. Hervir durante 3 minutos, revolviendo constantemente.

Verter en jarros.

Sopa de Pepino à la Grecque

½ pepino
300 g de yogurt
Cebollino
Menta
Sal
Pimienta
Zumo de limón

Pelar el pepino y pasarlo por la licuadora. Batir el zumo con el yogurt e incorporar el resto de los ingredientes al gusto.

Sopa de Melón Fría Estilo Europeo

2 melones amarillos, pelados y despepitados
½ limón pelado
4 cucharadas de vino de uva moscatel
Hojas de menta
Pimienta

Pasar el melón y el limón por la licuadora. Añadir el vino y mezclar bien. Dejar que las hojas de menta impregnen el zumo durante dos horas.

Pasar por la licuadora.

Sopa de Vegetales

400 g de caldo de pollo
La pulpa de 2 zanahorias
La pulpa de un 1 calabacín
La pulpa de 1 pimiento (elegir el color dependiendo de lo dulce que se desee)
La pulpa de 2 tallos de apio

Pasar los vegetales por la licuadora para obtener la pulpa. El zumo puede utilizarse en diversas recetas.

Mezclar la pulpa y el caldo en una batidora, empleando la función de pulsos hasta lograr la consistencia deseada. Colocar en una olla y llevar al punto de ebullición.

Coulis de Mango

1 mango suave y maduro, cortado en trozos
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de agua
1 limón pequeño pelado
½ cucharadita de cardamomo

Pasar el limón por la licuadora. Añadir el zumo a los demás ingredientes en la batidora y hacerlos puré hasta lograr la consistencia deseada.

Adobo Cítrico con Jengibre

235 ml de salsa de soja
155 ml de miel
155 ml de aceite
1½ cucharadas de vinagre de vino blanco
3 dientes de ajo tritutados
1 cucharada de jengibre recién picado
2 limas peladas

Pasar las limas por la licuadora. Unir el zumo y los demás ingredientes en una batidora hasta que queden bien mezclados.

Marinar la carne antes de cocinar.

Adobo de Chile

140 g de chile picante
2 cucharadas de romero
2 cucharadas de albahaca
2 cucharadas de tomillo
2 cucharadas de perejil
2 cucharadas de semillas de mostaza
1 lima pequeña pelada
1 naranja pequeña pelada
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de vinagre blanco

Pasar la lima por la licuadora. Medir 60 ml del zumo y colocarlo en la batidora.

Pasar la naranja por la licuadora. Medir 2 cucharadas y colocarlas en la batidora. Añadir los demás ingredientes a la batidora y mezclar hasta que quede homogéneo.

Rinde para adobar aproximadamente 900 g de carne. Adobar durante un máximo de 24 horas, dependiendo de la intensidad de sabor deseada.

Chutney de bananas

225 g de bananas maduras
2 guayabas
1 cebolla morada mediana, picada
½ lima pequeña
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de azúcar moreno

Pasar las guayabas por la licuadora. Medir 175 ml del zumo y reservar. Añadir la pulpa según sea necesario, si se desea una consistencia más espesa.

Pasar la lima por la licuadora. Medir 1 cucharada del zumo y reservar.

Sofreír la cebolla en el aceite. Incorporar las bananas y cocinar durante 5 minutos. Añadir el zumo de guayaba y el azúcar moreno; dejar que la mezcla hierva a fuego lento durante 10 minutos. Retirar del fuego y añadir el zumo de lima. Servir a temperatura ambiente.

garantía para europa

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la presente garantía.

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a las mismas.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del dispositivo que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

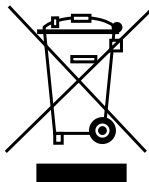
- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor; acontecimientos que escapen al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario. Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.



Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Reciclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.




Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
Reino Unido



wichtige sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich Folgendem:

- Lesen Sie vor der Verwendung Ihres Entsafters alle Anleitungen „“ sorgfältig durch.
- Zum Schutz gegen Elektroschock Netzkabel, Stecker oder Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn derartige Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist sowie vor dem Reinigen, Zusammenbau oder Entfernen von Bauteilen.
- Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder vor dem Umgang mit beweglichen Teilen schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen. Niemals die kleinen Hackmesser an der Basis des Edelstahlsiebs berühren.
- Gerät nicht betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht funktioniert, fallen gelassen oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
- Falls das Gerät auf eine andere Art und Weise als in dieser Anleitung beschrieben wurde eingesetzt wird, kann dies zu Materialschäden oder Körperverletzungen führen.
- Zur Vermeidung von Feuer, Elektroschock oder Verletzungen niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Niemals im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen und/oder eine heiße Oberfläche berühren.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Oberflächen, einschließlich Herd, in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als fünf Minuten ununterbrochen laufen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Entsafterdeckel sicher verriegelt ist, ehe der Motor eingeschaltet wird.
- Klemme nicht während der Entsafter in Betrieb ist lösen.
- Sicherstellen, dass der Schalter nach jedem Gebrauch Ihres Entsafters in die Aus-Position „“ geschaltet wird. Vor dem Zerlegen sicherstellen, dass der Motor zu einem kompletten Stillstand gekommen ist.
- Niemals die Finger oder andere Gegenstände während des Betriebs in die Entsafteröffnung stecken. Falls Nahrungsmittel in der Öffnung steckenbleiben, verwenden Sie den Stopfer oder ein anderes Stück Frucht oder Gemüse dazu, sie hinunterzuschieben. Falls dies nicht funktioniert, schalten Sie den Motor aus und zerlegen den Entsafter, um die restlichen Nahrungsmittel zu entfernen.

- Gerät keinesfalls verwenden, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
- An der Basis des Filterkorbs befinden sich scharfe Messer: Niemals mit den Fingern Nahrungsmittel in den Füllschacht schieben. Stets dazu den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Vor Inbetriebnahme muss der Entsafter erst komplett zusammengebaut werden. Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut wurde.
- Verwenden Sie den Entsafter immer auf einer trockenen, ebenen Oberfläche.
- Entsafter immer zuerst ausschalten „“, ehe Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät, den Entsafter nicht an der Klemme anheben. „“.
- Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung nach anhaltendem übermäßigem Gebrauch. Falls der Motor abschaltet, Entsafter ausschalten „“ und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sobald der Entsafter abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker des Entsafters wieder in die Steckdose und setzen den normalen Betrieb fort.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

netzkabelhinweise

Befolgen Sie bitte die folgenden Anleitungen zur sicheren Verwendung des Netzkabels.

- Für dieses Produkt kein Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, es verdrehen oder sonstwie mißbrauchen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

wichtige produktkennzeichnungen



„Anleitung durchlesen“, befindet sich auf dem Deckel in der Nähe des Füllschachts.



„Nicht an der Klemme anheben“, befindet sich auf dem Deckel in der Nähe der Verriegelungsklappe.

gerätbeschreibung



- | | |
|--|--|
| 1. Stopfer | 9. Frontalbeschickter 1-Liter-Saftbehälter mit abnehmbarem Schaumtrenner |
| 2. Extra breiter Füllschacht | 10. Symbol „Anleitung lesen“ |
| 3. Edelstahlsieb | 11. Symbol „Nicht an der Klemme anheben“ |
| 4. Filterkorb | 12. Klemme mit Verriegelungsmechanismus |
| 5. Entsafterdeckel | 13. Druckguss-Metallmotorgehäuse |
| 6. Großer durchsichtiger Tresterauffangbehälter | 14. Antirutsch-Gummifüße |
| 7. AUS „“-Schalter/zwei Geschwindigkeitsstufen „ “ | 15. Reinigungswerkzeug |
| 8. EIN-Anzeigelicht (Orange) | |

vor der verwendung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IHRES ENTSAFTERS

Vor dem Gebrauch des Villaware™ Entsafters befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise zum Zusammenbau:



- Vor dem Zusammenbau des Entsafters, auf eine ebene, trockene Arbeitsfläche stellen und sicherstellen, dass der Stecker gezogen ist. Filterkorb oben auf den Motorblock setzen. (Abb. 1)



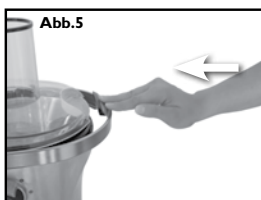
- EdelstahlSieb auf den Filterkorb setzen und solange drehen, bis es in den Kerben der Motorwelle einrastet. (Abb. 2). EdelstahlSieb sorgfältig am Rand handhaben. Niemals die scharfen Messer an der Basis des Filters berühren.



- Tresterauffangbehälter durch leichtes Drehen entsprechend platzieren. (Abb. 3)



- Klemme völlig nach rechts vom Gerät öffnen. Entsafterdeckel auf den Filterkorb geben, bis er einrastet. (Abb. 4)






- Sobald der Deckel fest sitzt, Klemme zur Verriegelung zum Gerät hin schieben. (Abb. 5)




- 1-Liter-Saftbehälter unter dem Ausguss vorne am Entsafter einschieben. Es können auch andere Behälter oder Gläser verwendet werden. (Abb. 6)

bedienhinweise

1. Der Entsafter verfügt über einen extra breiten Füllschacht, sodass die meisten Früchte und das Gemüse, wie kleine Äpfel, Karotten und Tomaten nicht erst zerkleinert werden müssen, weil sie so direkt in den Schacht passen.
2. Obst und Gemüse zuerst gründlich waschen und ggf. schälen.
3. Entsafter und Zubehör stets sauberhalten und dabei die Abschnitte „reinigung“ und „instandhaltung“ in dieser Anleitung beachten.
4. Sicherstellen, dass der Entsafter ordnungsgemäß zusammengebaut wurde. Befolgen Sie dazu die Hinweise im Abschnitt „VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IHRES ENTSAFTERS“.
5. Stellen Sie den Saftbehälter oder einen anderen Behälter oder ein Glas, mit dem Sie den Saft auffangen möchten, unter den Ausguss und vergewissern Sie sich, dass der Tresterauffangbehälter vor dem Entsaften an Ort und Stelle ist. Tresterauffangbehälter nicht überfüllen, da dies sonst das Gerät zum Stoppen bringen kann.
6. Netzkabel in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. „“ (niedrige Geschwindigkeit) für weiche Nahrungsmittel oder „“ (hohe Geschwindigkeit) für harte Nahrungsmittel auswählen.
7. Gerät vor dem Einfüllen von Nahrungsmitteln einschalten. Sobald der Entsafter eingeschaltet ist, geben Sie das Obst und/oder Gemüse in den Füllschacht und verwenden den Stopfer dazu, es langsam nach unten zu drücken. Um eine maximale Menge an Saft zu gewinnen, muss der Stopfer langsam gedrückt werden.
8. Der Entsafter separiert während des Entsaftens den Saft in den Saftbehälter und die Pulpe in den Tresterauffangbehälter. Sowohl der Tresterauffangbehälter als auch der Saftbehälter können während des Entsaftens durch Ausschalten des Entsafters „“ geleert werden. Ehe Sie mit dem Entsaften fortfahren, vergewissern Sie sich, dass beide Behälter wieder an Ort und Stelle sind.


ACHTUNG GEFAHR: NIEMALS MIT DEN HÄNDEN ODER FINGERN LEBENSMITTEL DEN FÜLLSCHACHT HINUNTERDRÜCKEN ODER UM ETWAS AUS DEM FÜLLSCHACHT ZU ENTFERNEN. STETS DAZU DEN MITGELIEFERTEN STOPFER VERWENDEN.

Rücksetzfunktion


1. Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung.
2. Falls das Gerät nach ununterbrochenem Einsatz stoppt, Entsafter ausschalten „“ und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
3. Warten Sie 5 – 10 Minuten, damit sich der Entsafter abkühlen kann.
4. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen Sie den normalen Entsaftungsbetrieb fort.
5. Falls der Entsafter nach Hinweisen 1 – 4 immer noch nicht funktioniert, wiederholen Sie die obigen Schritte und warten weitere 10 Minuten, ehe Sie den Betrieb wieder aufnehmen.

nach der verwendung ihres entsafters

Vor dem Reinigen und Aufbewahren Ihres Entsafters befolgen Sie bitte die untenstehenden Anleitungen zum Zerlegen des Geräts:

- Entsafter ausschalten „“ und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Stopfer aus dem Füllschacht entfernen.
- Verriegelungssperre zum Lösen der Klemme nach rechts drücken. Danach den Deckel abnehmen und vom Entsafter entfernen.
- Mit der flachen Seite des Reinigungswerkzeugs überschüssige Pulpe oben am Gerät und vom Deckel in den Tresterauffangbehälter schaben.
- Saftbehälter und Tresterauffangbehälter durch leichtes Drehen entfernen.
- Zum Entfernen des Filterkorbs und Filters, den Filterkorb mit beiden Händen festhalten und direkt nach oben herausnehmen. Der Edelstahl-Filterkorb besitzt kleine scharfe Messer zum Schneiden und Bearbeiten von Obst und Gemüse. Beim Anfassen des Filterkorbs niemals die Messer berühren.

reinigung

- Entsafter ausschalten „“ und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Alle beweglichen Teile vom Entsafter abnehmen und entfernen. Mit Ausnahme des Gehäuses sind alle Teile spülmaschinenfest. Filterkorb, Edelstahlsieb und Stopfer müssen auf das oberste Gitter der Spülmaschine gelegt werden. Wählen Sie die geringste Temperatur.
- Es ist für eine optimale Leistung sehr wichtig, dass der Filter sauber und frei von Rückständen ist, die die Löcher verstopfen könnten. Verwenden Sie die mitgelieferte Nylonbürste dazu, das Gerät ggf. gründlich zu reinigen (Abb. 7).
- Motorsockel mit einem feuchten oder trockenen Tuch abreiben.
- Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Wenn Sie Teile von Hand waschen, nicht zu lange im Spülmittel einweichen lassen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Spülmaschinen-Reinigungsmittel für Kunststoffgegenstände geeignet ist.




tipps und empfehlungen

- Falls die Pulpe im Tresterauffangbehälter, dem Filter oder dem Filterkob fest getrocknet ist, lassen sie diese Teile in warmem Wasser vor dem Waschen erst ca. 10 Minuten einweichen.
- Falls die Löcher im Filtersieb immer noch blockiert sind, lassen Sie den Filter in heißem Wasser einweichen und fügen der Lösung ca. 10 % Zitronensaft hinzu.
- Verfärbungen durch bestimmte Lebensmittel, wie z. B. Karotten, lassen sich mit einem Papiertuch und etwas Pflanzenöl entfernen.
- Niemals Obst oder Gemüse in den Füllschacht geben, ohne zuvor das Gerät eingeschaltet zu haben. Lassen Sie das Gerät mindestens zehn Sekunden lang laufen, ehe Sie mit dem Entsaften beginnen.
- Tresterauffangbehälter nicht überfüllen, da dies möglicherweise den korrekten Betrieb verhindern oder das Gerät beschädigen kann.
- Große Kerne von Obstarten wie z. B. Pfirsichen, Mango usw. entfernen, weil sie andernfalls das Gerät beschädigen könnten.
- Um unnötiges Reinigen des Tresterauffangbehälters zu vermeiden, können Sie in dem Behälter eine Plastiktüte verwenden.
- Keine Bananen oder Avocados verwenden, weil sie keinen Saft produzieren und das Gerät nur verstopfen würden. Diese Sorten können jedoch in einem Blender verarbeitet und später dem Saft hinzugefügt werden.
- Die Pulpe aus dem von Ihnen hergestellten Saft können Sie auf verschiedene Art und Weise verwenden. Frucht- und Gemüsefleisch enthalten hohe Mengen an Fasern und Cellulose, die für eine gesunde und ausgeglichene Ernährung notwendig sind. Sie können mit der Pulpe z. B. Suppen und Frikadellen andicken oder für Desserts verwenden. Damit keine Vitamine verlorengehen, sollten Sie die Pulpe am selben Tag, an dem Sie entsaften, verwenden.

instandhaltung

- Manche Teile verfärben sich möglicherweise, wenn sie mit gewissen Obst- und Gemüsesorten in Kontakt kommen. Um dies zu vermeiden, sollten alle Teile möglichst sofort nach ihrem Gebrauch gewaschen werden.

fehlersuche

PROBLEM	LÖSUNG
Entsafter funktioniert nach dem Einschalten nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Füllschachteldeckel ist möglicherweise nicht fest verriegelt.• Gerät abschalten und ausstecken und vergewissern, ob alle Teile richtig zusammengebaut wurden.• Gerät abschalten und ausstecken und prüfen, ob irgendwelche Lebensmittelreste das Gerät blockieren.
Motor macht laute Geräusche und das Gerät beginnt zu vibrieren.	<ul style="list-style-type: none">• Gerät abschalten und ausstecken und vergewissern, ob alle Teile richtig zusammengebaut wurden.• Das Entsaften überreifer Früchte produziert möglicherweise zuviel Pulpe und verstopft den Filter: Gerät abschalten und ausstecken und den Filter sorgfältig reinigen.
Motor scheint während des Entsaftens zu stoppen.	<ul style="list-style-type: none">• Falls sich die Pulpe unter dem Deckel ansammelt, müssen Sie den Entsaftungsprozess verlangsamen. Gerät abschalten und ausstecken und den Filterkorb und das Edelstahlsieb und den Deckel reinigen.
Es sammelt sich zuviel Pulpe im Edelstahlsieb an.	<ul style="list-style-type: none">• Befolgen Sie die Anleitung zum Zerlegen des Geräts im Abschnitt „Nach der Verwendung Ihres Entsafters“. Pulpe aus dem Filter entfernen.
Pulpe ist zu nass und es wird nicht genügend Saft gewonnen.	<ul style="list-style-type: none">• Versuchen Sie, die Geschwindigkeit zu verringern oder den Entsaftungsvorgang zu verlangsamen. Das Edelstahlsieb entfernen und das Sieb sorgfältig mit der Nylonbürste reinigen. Filterkorb in heißem Wasser ausspülen. Falls die feinen Sieblöcher blockiert sind, Korb in einer Heißwasserlösung mit 10% Zitronensaft einweichen, damit die Löcher frei werden oder in der Spülmaschine waschen. Dadurch werden überschüssige, angesammelte Fasern von Obst und Gemüse entfernt, die möglicherweise den Saftfluss reduzieren.
Saft entweicht zwischen dem Rand des Entsafters und dem Deckel.	<ul style="list-style-type: none">• Versuchen Sie, die Geschwindigkeit zu verringern oder den Entsaftungsvorgang zu verlangsamen, indem Sie den Stopfer langsamer hinunterdrücken.
Motor stoppt nach ununterbrochener starker Benutzung.	<ul style="list-style-type: none">• Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung. Entsafter ausschalten „“ und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sobald der Entsafter abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker des Entsafters wieder in die Steckdose und setzen den normalen Betrieb fort.

safttabelle

Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralien	Entsaftungs- geschwindigkeit
Äpfel	Vitamin C	Hoch
Aprikosen	Enthalten Kalium und reichliche Ballaststoffe	Niedrig
Rote Rüben	Enthalten viel Vitamin C, Kalium, Folsäure und Ballaststoffe	Hoch
Heidelbeeren	Vitamin C	Niedrig
Rosenkohl	Vitamine B, B6, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	Niedrig
Kohl	Vitamine B6, C, Kalium, Folsäure und Ballaststoffe	Hoch
Karotten	Vitamine A, B6, C und Ballaststoffe	Hoch
Stangensellerie	Vitamin C und Kalium	Hoch
Gurke	Vitamin C	Niedrig
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	Niedrig
Trauben	Vitamine B6, C und Kalium	Niedrig
Kiwi	Vitamin C und Kalium	Niedrig
Melonen	Vitamine A, C, Folsäure und Ballaststoffe	Niedrig
Nektarinen	Vitamine B3, C, Kalium und Ballaststoffe	Hoch
Pfirsiche	Vitamine B3, C, Kalium und Ballaststoffe	Hoch
Birnen	Ballaststoffe	Hoch
Ananas	Vitamin C	Hoch
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Magnesium und Kalium	Niedrig
Tomaten	Vitamine A, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	Niedrig

Schmackhafter Karottensaft

- 2 Knoblauchzehen
- 6 Karotten
- 2 Selleriestangen
- 1 Handvoll Petersilie

Das Gemüse in der angegebenen Reihenfolge in den Entsafter geben.

Saft aus 6 Gemüsesorten

- 1 Stengel Frühlingslauch
- ¼ rote Paprikaschote ohne Kerne
- 1 kleine Gurke
- 1 Teelöffel gehackte Chilis ohne Kerne
- 2 Tomaten
- 2 Karotten

Das Gemüse in der angegebenen Reihenfolge in den Entsafter geben.

Saft aus 7 Gemüsesorten

- 500 g Spinat
- 500 g Brokkoli
- 500 g Weiße Rüben/Steckrüben,
- 500 g Rosenkohl
- 115 g Tomatenpaste
- 20 g Curcuma/Gelbwurz
- 5 g schwarzer Pfeffer
- 10 ml Jungferöl extra
- ¼ Zwiebel
- 4 - 8 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Beiseite stellen.

Spinat, Brokkoli, Weiße Rüben/Steckrüben und Rosenkohl durch den Entsafter passieren. Anschließend die geschälte Zwiebel und den Knoblauch passieren.

Tomatenpaste zum Gemüsesaft geben. Verquirlen.

Curcuma und Olivenöl miteinander in einer kleinen Schüssel verrühren, bis es sämig ist. Dem Gemüsesaft zusammen mit dem Pfeffer zugeben. Gut vermischen.

Karotten- und Löwenzahnsaft

- 225 g Karotten
- 225 g Löwenzahnblätter

Gemüse durch den Entsafter passieren.

Vierfruchtsaft

- 4 Karotten
- 3 Äpfel
- 1 geschälte Zitrone ohne Kerne
- 1 geschälte Orange ohne Kerne

Obst durch den Entsafter passieren.

Obstsafte

- 3 geschälte Orangen
- 3 Äpfel ohne Kerne
- 1 geschälte Karotte
- 1 geschälte Kiwi

Obst durch den Entsafter passieren.

Apfel-/Ananassaft gewürzt mit Ingwer

- 1 geschälte Ananas
- 2 Äpfel
- 1 kleines Stück Ingwer

Zutaten durch den Entsafter passieren.

Tropischer Obstsafte

- 1 kleine geschälte Ananas
- 1 kleine Mango, geschält und entkernt
- 1 Kiwi

Obst durch den Entsafter passieren.

Erfrischender Orangensaft

- 1 Fenchel
- 6 Pfefferminzblätter
- 3 Orangen, geschält

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge durch den Entsafter passieren.

Apfelgelee

1,5 kg Granny Smith oder eine andere
Essapfelsorte

1 kg Zucker

40 g Pektin

1 geschälte Zitrone

1 geschälte Orange

1 Teelöffel gemahlener Zimt

Äpfel, Zitrone und Orange durch den
Entsafter passieren. Wiegen.

Pektin mit zwei Esslöffel Zucker vermischen.

Den Saft in einen Kochtopf geben und das
Pektin darüberstreuen. Zum Kochen bringen
und leicht mit einem Holzlöffel umrühren. 3
Minuten lang kochen lassen.

Die gleiche Menge Zucker wie Saftgewicht
und den gemahlenden Zimt hinzufügen.
3 Minuten lang kochen lassen und dabei
dauernd umrühren.

In Gläser füllen.

Gurkensuppe auf Griechisch

½ Gurke

300 g Yoghurt

Schnittlauch

Pfefferminze

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Gurke schälen und durch den Entsafter
passieren. Den Saft mit dem Yoghurt
verrühren und die restlichen Zutaten je
nach Geschmack hinzufügen.

Gekühlte europäische Kantalupensuppe

2 geschälte, entkernte Kantalupen

½ geschälte Zitrone

4 Esslöffel Muskatellertraubenwein

Pfefferminzblätter

Pfeffer

Kantalupen und Zitrone durch den Entsafter
passieren. Wein hinzufügen und gut
vermischen. Pfefferminzblätter in dem Saft 2
Stunden lang ziehen lassen.

Durch den Entsafter passieren.

Gemüsesuppe

400 g Hühnerbrühe

Pulpe von 2 Karotten

Pulpe von 1 Zucchini

Pulpe von 1 Paprikaschote (Farbe je nach
gewünschtem Süßigkeitsgrad auswählen)

Pulpe von 2 Selleriestangen

Zum Erhalt der Pulpe, das Gemüse durch
den Entsafter passieren. Der Saft kann für
verschiedene andere Rezepte verwendet
werden.

Pulpe und Brühe in einem Blender mixen
und so lange pulsen, bis die gewünschte
Konsistenz erreicht ist. In einen Topf geben
und zum Kochen bringen.

Mango Coulis

1 weiche, reife Mango, gewürfelt

2 Esslöffel brauner Zucker

2 Esslöffel Wasser

1 kleine geschälte Zitrone

½ Teelöffel Kardamom

Zitrone durch den Entsafter passieren.

Den Saft zu den übrigen Zutaten in einen
Blender geben und bis zur gewünschten
Konsistenz pürieren.

Würzige Ingwermarinade

235 ml Sojasoße

155 ml Honig

155 ml Öl

1½ Esslöffel weißer Weinessig

3 zerdrückte Knoblauchzehen

1 Esslöffel frischer, gehackter Ingwer

2 Limonen, geschält

Limonen durch den Entsafter passieren. Saft
und die übrigen Zutaten in einen Blender
geben und gut mixen.

Fleisch vor dem Braten marinieren.

Chilimarinade

149 g scharfe Chilis
2 Esslöffel Rosmarin
2 Esslöffel Basilikum
2 Esslöffel Thymian
2 Esslöffel Petersilie
2 Esslöffel Senfkörner
1 kleine geschälte Limone
1 kleine geschälte Orange
2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel weißer Essig

Limonen durch den Entsafter passieren. 60 ml von diesem Saft in den Blender geben.

Orange durch den Entsafter passieren. 2 Esslöffel von diesem Saft in den Blender geben. Alle übrigen Zutaten in den Blender geben und zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.

Die Marinade reicht für ca. 900 g Fleisch. Bis zu 24 Stunden je nach gewünschtem Geschmacksgrad marinieren.

Bananenchutney

225 g reife Bananen
2 Guaven
1 mittelgroße rote Zwiebel, gehackt
½ kleine Limone
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Esslöffel brauner Zucker

Guaven durch den Entsafter passieren. 175 ml von dem Saft abmessen und beiseite stellen. Falls eine dickere Konsistenz gewünscht wird, kann Pulpe hinzugefügt werden.

Limone durch den Entsafter passieren. 1 Esslöffel von dem Saft abmessen und beiseite stellen.

Zwiebeln in Öl andünsten Bananen hinzufügen und ca. 5 Minuten kochen. Guavensaft und braunen Zucker hinzufügen und die Mischung ca. 10 Minuten köcheln lassen. Von der Heizquelle entfernen und Limonensaft hinzufügen. Bei Zimmertemperatur servieren.

europa-garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie gilt für einen Zeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

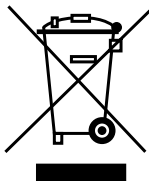
Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistungsbeilage geliefert wurde, halten Sie sich bitte an die Lieferbedingungen einer derartigen Garantie oder an die derartigen Gewährleistungen anstatt an diese Garantie oder kontaktieren wegen weiterer Informationen Ihren nächstgelegenen autorisierten Fachhändler.


Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com




Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien



важные меры предосторожности

При использовании бытовых электрических приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

- Перед началом использования соковыжималки прочитайте все инструкции “”.
- Во избежание электрического шока, не опускайте шнур питания, вилку и моторную базу в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте детей без присмотра, когда они пользуются соковыжималкой.
- Выключайте соковыжималку из сети, когда она не используется, для чистки и для разборки или замены частей.
- Это приспособление не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с замедленной реакцией, с ограниченными физическими или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, кроме тех случаев когда за ними наблюдает и их инструктирует человек, ответственный за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с соковыжималкой.
- Выключите соковыжималку и отключите ее от сети перед каждой заменой аксессуаров или если вам нужно приблизиться к движущимся частям.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Не прикасайтесь к маленьким режущим лезвиям, расположенным в нижней части фильтра из нержавеющей стали.
- Никогда не используйте электроприборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, если прибор неисправен, упал или был иначе поврежден. Верните комбайн в ближайший сервис-центр для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.
- Использование соковыжималки не по назначению, любое использование, не описанное в данной инструкции, может вызвать материальные убытки и травмы.
- Использование приставок и аксессуаров, не произведенных и не рекомендованных производителем соковыжималки, может вызвать возгорание, электрический шок и различные травмы.
- Не используйте соковыжималку не по назначению.
- Не используйте соковыжималку на улице.
- Не позволяйте шнуру питания свисать со стола или касаться горячих поверхностей.
- Не позволяйте шнуру питания касаться горячих поверхностей, в том числе плиты.
- Не используйте соковыжималку непрерывно больше 5 минут.
- Перед включением убедитесь, что крышка соковыжималки на месте и плотно закрыта.

- Не открывайте защелку во время работы соковыжималки.
- Не забудьте переключить выключатель в положение “” после каждого использования соковыжималки. Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Не суйте пальцы или другие предметы в приемник соковыжималки во время ее работы. Если продукты застряли, попытайтесь протолкнуть их толкателем или куском овоща или фрукта. Если это невозможно, выключите мотор разберите соковыжималку и вытащите остатки продуктов.
- Не используйте соковыжималку, если вращающееся ситечко повреждено.
- Основа фильтра имеет острые лезвия. Не проталкивайте продукты в приемник пальцами. Всегда используйте толкатель.
- Перед включением убедитесь, что соковыжималка полностью собрана. Если соковыжималка собрана неправильно, она не включится.
- Для использования всегда ставьте соковыжималку на сухую и ровную поверхность.
- Всегда выключайте соковыжималку “” прежде чем отключить ее от сети.
- Не ставьте этот прибор на или близко к газовым или электрическим горелкам или в места, где он может соприкоснуться с горячей духовкой.
- Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его чтобы избежать опасности.
- Во избежание поломок соковыжималки, не поднимайте ее за защелку “”.
- Мотор имеет предохранитель, который защищает соковыжималку от перегрева при продолжительном использовании с большой нагрузкой. Если мотор останавливается, выключите соковыжималку и отключите ее от сети. После того как соковыжималка остынет, включите ее в розетку и продолжайте нормально использовать.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

инструкции к шнуру питания

Для безопасного использования шнура питания, пожалуйста, соблюдайте следующие правила.

- Не используйте удлинитель с этим изделием.
- Не дергайте, не перекручивайте и никак иначе не повреждайте шнур питания.

Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его чтобы избежать опасности.

важная маркировка на изделии







“Прочтите инструкции” расположено на крышке рядом с приемником



“Не поднимайте за защелку” расположено на крышке рядом с защелкой

описание устройства



- | | |
|--|---|
| 1. Толкатель | 9. Чаша для сбора сока емкостью 1 литр со съемным пеноотделителем |
| 2. Супер широкий приемник | 10.  Символ "Прочтите инструкцию" |
| 3. Фильтр из нержавеющей стали | 11.  Символ "Не поднимайте за защелку" |
| 4. Корзинка фильтра | 12. Защелка с запирающим механизмом |
| 5. Крышка соковыжималки | 13. Литая металлическая моторная база |
| 6. Большой прозрачный контейнер для сбора жмыха | 14. Резиновые ножки для дополнительной стабильности |
| 7. Выкл "  " /2-скоростной переключатель скорости "  " | 15. Инструмент для чистки |
| 8. Индикатор включения (янтарный) | |

инструкции по применению

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СОКОВЫЖИМАЛКУ

Перед использованием соковыжималки VillaWare™ выполните инструкции по сборке:



- Перед сборкой соковыжималки убедитесь, что она отключена от сети и стоит на сухой ровной поверхности. Установите корзину фильтра сверху на моторную базу. (Рис. 1)



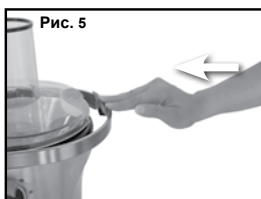
- Установите фильтр из нержавеющей стали поверх корзинки фильтра и проверните его пока он попадет в желобки моторного вала (Рис. 2). Будьте осторожны с фильтром и берите его за края. Не прикасайтесь к острым лезвиям на фильтре.



- Установите на место контейнер для жмыха, слегка повернув его. (Рис. 3)



- Полностью откройте защелку вправо. Установите крышку поверх корзинки фильтра так, чтобы она стала на место. (Рис. 4)



- После того как крышка установлена на место, надавите на защелку, чтобы она закрылась. (Рис. 5)



- Поставьте литровую чашу под желобок, расположенный на передней части соковыжималки. Можно использовать другую стеклянную посуду. (Рис. 6)

инструкции по использованию

1. Соковыжималка имеет супер-широкий приемник, поэтому большая часть фруктов и овощей, таких как некрупные яблоки, морковь и помидоры, не нуждаются в предварительной нарезке и будут помещаться в приемник целиком.
2. Подготовьте овощи и фрукты тщательно помыв их и очистив от кожуры те, которые нуждаются в чистке.
3. Содержите соковыжималку и все аксессуары в чистоте, следуя рекомендациям разделов "чистка" и "обслуживание" данной брошюры.
4. Следите за тем, чтобы соковыжималка была правильно собрана. Пожалуйста, выполните инструкции из раздела "ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СОКОВЫЖИМАЛКУ."
5. Перед тем как начать выжимать сок, поместите чашу или другую стеклянную посуду под желобок и убедитесь в том, что контейнер для сбора жмыха установлен на место. Не переполняйте контейнер жмыхом, т.к. это может вызвать остановку мотора.
6. Включите шнур в сеть питания и включите соковыжималку. Выберите "I" (низкая скорость) для мягких продуктов или "II" (высокая скорость) для твердых продуктов.
7. Перед загрузкой продуктов включите соковыжималку. После того как соковыжималка включена, помещайте фрукты/овощи в приемник и медленно прижимайте их толкателем. Для того, чтобы получить максимум сока, очень важно медленно нажимать на толкатель.
8. При работе соковыжималка отделит сок в чашу и жмых в контейнер для жмыха. И чашу и контейнер можно опорожнять по мере необходимости. Достаточно выключить соковыжималку в положение "O". Перед тем как продолжить отжимать сок, обязательно поставьте контейнер для жмыха и чашу для сока на место.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НИКОГДА НЕ ЗАТАЛКИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ В КОМБАЙН И НЕ ЧИСТИТЕ ПРИЕМНИК РУКАМИ ИЛИ ПАЛЬЦАМИ. ВСЕГДА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМ ТОЛКАТЕЛЕМ.

ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК


1. Мотор имеет предохранитель, который защищает его от перегрева.
2. Если после продолжительной работы соковыжималка остановилась, выключите ее "O" и отключите от сети.
3. Подождите 5-10 минут пока соковыжималка остынет.
4. Включите соковыжималку в сеть и продолжайте нормально использовать.
5. Если соковыжималка не работает после выполнения шагов 1-4, повторите их еще раз и подождите еще 10 минут прежде чем снова ее использовать.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Перед чисткой и хранением соковыжималки разберите ее как описано в инструкции ниже:

- Выключите соковыжималку “” и отключите ее от сети питания.
- Вытащите толкатель из приемника.
- Нажмите защелку вправо, чтобы она открылась, поднимите крышку и снимите ее с соковыжималки.
- С помощью плоской части инструмента для чистки соскребите остаток жмыха с верхней части соковыжималки и с крышки в контейнер для сбора жмыха.
- Вытащите чашу и контейнер для сбора жмыха, слегка повернув их.
- Чтобы снять корзинку фильтра и фильтр, возьмите корзинку двумя руками и поднимите прямо вверх. Корзинка фильтра и фильтр имеют мелкие острые лезвия для нарезки и переработки фруктов и овощей. Не прикасайтесь к ним.

ЧИСТКА

- Выключите соковыжималку “” и отключите ее от сети.
- Разберите все съемные части соковыжималки. Все детали, кроме моторной базы, можно мыть в посудомоечной машине. Корзинка фильтра, фильтр из нержавеющей стали и толкатель моются на верхней полке посудомоечной машины. Установите минимальную температуру.
- Для оптимальной работы соковыжималки очень важно содержать фильтр в чистом состоянии, чтобы остатки продуктов не блокировали отверстия. Тщательно очищайте фильтр с помощью нейлоновой щетки, входящей в комплект соковыжималки (Рис. 7).
- Протрите моторную базу влажной или сухой тряпкой.
- Не погружайте моторную базу в воду или другие жидкости.
- При ручной мойке не держите детали слишком долго в моющем средстве.
- При выборе моющего средства для посудомоечной машины прочитайте инструкцию производителя и убедитесь, что данное средство пригодно для мытья пластмассы.



советы и рекомендации

- Если жмых засох в контейнере для сбора жмыха, фильтре или в корзинке фильтра, замочите их в воде примерно на 10 минут, а затем помойте.
- Если отверстия сетки фильтра забились и не прочищаются, замочите фильтр в горячей воде с 10% лимонного сока.
- Используйте бумажное полотенце с каплей овощного масла для удаления пятен, возникающих в результате обработки некоторых продуктов, таких как морковь.
- Не кладите фрукты и овощи в приемник до включения соковыжималки. Позвольте соковыжималке поработать не менее 20 секунд прежде чем вы начнете выдавливать сок.
- Не переполняйте контейнер для сбора жмыха. Переполнение может мешать нормальной работе и вызвать поломки соковыжималки.
- Вынимайте крупные косточки из таких фруктов как персики, манго и пр., т.к. они могут повредить соковыжималку.
- Используйте пластиковый мешок внутри контейнера для сбора жмыха, чтобы контейнер не нужно было чистить.
- Не пропускайте через соковыжималку бананы или авокадо. Они не содержат сока и засоряют фильтры. Чтобы добавить их в сок, используйте миксер.
- Существует множество вариантов использования жмыха. Жмых фруктов и овощей содержит много клетчатки и целлюлозы, которые являются важной частью здорового и сбалансированного питания. Жмых можно добавлять в супы, подмешивать а фарш, добавлять в овощные запеканки и в десерты. Желательно использовать жмых в тот же день, чтобы не потерять ценные витамины.

обслуживание

- При контакте с некоторыми овощами и фруктами на отдельных деталях могут образовываться пятна. Необходимо мыть все детали немедленно после каждого их использования.

проблемы и решения


ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Соковыжималка не работает после включения.	<ul style="list-style-type: none">• Возможно крышка не на месте или не закреплена.• Выключите и отключите от сети. Проверьте чтобы все части были правильно собраны.• Выключите и отсоедините от сети, проверьте не блокируют ли комбайн остатки пищи.
Мотор издает громкие звуки и соковыжималка начинает вибрировать.	<ul style="list-style-type: none">• Выключите, отключите от сети и проверьте правильность сборки всех компонентов.• Переработка перезревших фруктов может создать слишком много жмыха и вызвать засорение фильтра. Выключите, отключите от сети и тщательно очистите фильтр.
Мотор останавливается во время работы.	<ul style="list-style-type: none">• Если под крышкой начинает накапливаться жмых, снизьте скорость. Выключите соковыжималку и отключите ее от сети, очистите корзинку, фильтр и крышку.
На фильтре формируется слишком много жмыха.	<ul style="list-style-type: none">• Выполните инструкции по разборке, как описано в разделе “После использования соковыжималки”. Очистите фильтр от жмыха.
Жмых слишком мокрый и выжимается меньше сока.	<ul style="list-style-type: none">• Попробуйте снизить скорость или замедлите отжим сока. Вытащите фильтр и тщательно очистите его нейлоновой щеткой. Промойте горячей водой. Если сетка забита, замочите корзинку в горячей воде с 10% лимонного сока или помойте в посудомоечной машине. Таким образом будут удалены излишние волокна (от фруктов и овощей) которые могут мешать прохождению сока.
Из-под крышки вытекает сок	<ul style="list-style-type: none">• Попробуйте уменьшить скорость или замедлить выдавливание сока медленнее надавливая на толкатель.
Мотор остановился после продолжительной работы с большой нагрузкой	<ul style="list-style-type: none">• В моторе имеется предохранитель, защищающий его от перегрева. Выключите соковыжималку “” и отключите ее от сети. После того как соковыжималка остыла, включите ее в сеть и продолжайте нормально использовать.

таблица скоростей отжима

Фрукт/Овощ	Витамины/минералы	Скорость отжима
Яблоки	Витамин С	Высокая
Абрикосы	Содержит калий, высокое содержание клетчатки	Низкая
Свекла	Отличный источник витамина С, калия, фолиевой кислоты и клетчатки	Высокая
Черника	Витамин С	Низкая
Брюссельская капуста	Витамины В, В6, С, Е, фолиева кислота и клетчатка	Низкая
Капуста	Витамины В6, С, калий, фолиева кислота, клетчатка	Высокая
Морковь	Витамины А, В6, С и клетчатка	Высокая
Сельдерей	Витамин С и калий	Высокая
Огурец	Витамин С	Низкая
Фенхель	Витамин С и клетчатка	Низкая
Виноград	Витамины В6, С и калий	Низкая
Киви	Витамин С и калий	Низкая
Дыни	Витамины А, С, фолиева кислота и клетчатка	Низкая
Нектарин	Витамины В3, С, калий и клетчатка	Высокая
Персик	Витамины В3, С, калий и клетчатка	Высокая
Груша	Клетчатка	Высокая
Ананас	Витамин С	Высокая
Малина	Витамин С, железо, магний и калий	Низкая
Помидор	Витамины А, С, Е, фолиева кислота и клетчатка	Низкая

рецепты

Ароматный Морковный Сок

2 зубчика чеснока
6 морковок
2 стебля сельдерея
1 горсть веточек петрушки

Пропустить через соковыжималку в порядке указанном выше.

Сок из 6 Овощей

1 зеленый лук
¼ красного перца без семечек
1 маленький огурец
1 чайная ложка нарубленного перца чили без семечек
2 помидора
2 моркови

Пропустить через соковыжималку в порядке указанном выше.

Сок из 7 Овощей

500 г шпината
500 г брокколи
500 г турнепса
500 г брюссельской капусты
115 г томатной пасты
20 мл куркумы
5 мл черного перца
10 мл нерафинированного оливкового масла
¼ испанского лука
4 - 8 зубчиков чеснока

Очистить чеснок и раздвить в чесночнице. Отставить в сторону.

Пропустить шпинат, брокколи, турнепс и брюссельскую капусту через соковыжималку. Затем пропустить очищенный лук и чеснок.

Добавить томатную пасту в овощной сок. Перемешать.

Смешать куркуму с оливковым маслом и размешать до равномерности. Добавить перец и влить в овощной сок. Тщательно перемешать.

Сок из Моркови и Одуванчиков

225 г моркови
225 г листьев одуванчика

Пропустить через соковыжималку.

Сок из 4 Фруктов

4 моркови
3 яблока
1 лимон без цедры и косточек
1 апельсин без кожуры и косточек

Пропустить через соковыжималку.

Фруктовый Сок

3 очищенных апельсина
3 яблока без семечек
1 очищенная морковь
1 очищенный киви

Пропустить фрукты через соковыжималку.

Яблочно-ананасный Сок с Имбирем

1 очищенный ананас
2 яблока
1 маленький кусочек имбиря

Пропустить ингредиенты через соковыжималку.

Тропический Фруктовый Сок

1 маленький ананас, очистить
1 маленький манго, очистить и вынуть косточку
1 киви

Пропустить фрукты через соковыжималку.

Освежающий Апельсиновый Сок

1 фенхель
6 листьев мяты
3 очищенных апельсина

Пропустить через соковыжималку в порядке указанном выше.

Яблочное Желе

1.5 кг кислых яблок (например
Гранни Смит)
1 кг сахара
40 г пектина
1 очищенный лимон
1 очищенный апельсин
1 чайная ложка молотой корицы

Пропустить яблоки, лимон и
апельсин через соковыжималку.
Взвесить.

Смешать пектин с двумя столовыми
ложками сахара.

Перелить сок в кастрюлю и
сбрызнуть пектином. Довести до
кипения, медленно помешивая
деревянной ложкой. Кипятить 3
минуты.

Добавить сахар один к одному по
весу сока и молотую корицу. Варить
3 минуты постоянно помешивая.

Разлить по банкам.

Огуречный Суп à la Grecque

½ огурца
300 г йогурта
Лук-резанец
Мята
Соль
Перец
Лимонный сок

Огурец очистить и пропустить через
соковыжималку. Смешать сок с
йогуртом, добавляя остальные
ингредиенты по вкусу.

Холодный Европейский Суп из Дыни

2 мускусных дыни (канталупы),
очистить от кожи и семян
½ лимона, очистить
4 столовых ложки виноградного
вина Мускат
Листья мяты
Перец

Пропустить дыни и лимон через
соковыжималку. Добавить вино и
хорошо перемешать. Выдержать
листья мяты в соке в течение двух
часов.

Пропустить через соковыжималку.

Овощной Суп

400 г куриного бульона
2 моркови, мякоть
1 цуккини, мякоть
1 сладкий перец, мякоть (выберите
цвет по вкусу)
2 стебля сельдерея, мякоть

Для получения мякоти пропустите
овощи через соковыжималку.
Сок может использоваться для
различных рецептов.

Смешайте мякоть и бульон
в миксере на пульсирующем
режиме до получения желаемой
консистенции. Вылейте в кастрюлю
и доведите до кипения.

Пюре из Манго

1 мягкий, спелый манго – нарезать
кубиками
2 столовых ложки коричневого
сахара
2 столовых ложки воды
1 маленький лимон, почистить
½ чайной ложки кардамона

Пропустить лимон через
соковыжималку. В миксере смешать
с остальными ингредиентами
и приготовить пюре желаемой
консистенции.

Пряный Имбирный Маринад

235 мл соевого соуса
155 мл меда
155 мл масла
1½ столовых ложки белого уксуса
3 зубчика чеснока, измельчить
1 столовая ложка свежего мелко
нарубленного имбиря
2 зеленых лимона, очистить

Пропустить лимоны через соковыжималку. Смешать сок с остальными ингредиентами и хорошо перемешать в миксере.

Мариновать мясо перед приготовлением.

Маринад из Перца Чили

140 г горького перца чили
2 столовых ложки розмарина
2 столовых ложки базилика
2 столовых ложки тимьяна
2 столовых ложки петрушки
2 столовых ложки горчичного семени
1 маленький зеленый лимон, очистить
1 маленький апельсин, очистить
2 чайных ложки соли
2 столовых ложки белого уксуса

Пропустить лимон через соковыжималку. Отмерить 60 мл и налить в миксер.

Пропустить апельсин через соковыжималку. Отмерить 2 столовых ложки и добавить в миксер. Добавить все остальные ингредиенты и перемешать в миксере до равномерной консистенции.

Маринада хватает примерно на 900 г мяса. Мариновать до 24 часов в зависимости от желаемого вкуса.

Чатни из Бананов

225 г спелых бананов
2 гуавы
1 средний красный лук, нарубить
½ маленького зеленого лимона
2 столовых ложки овощного масла
1 столовая ложка коричневого сахара

Пропустить гуавы через соковыжималку. Отмерить 175 мл сока и отставить в сторону. Добавить мякоть по вкусу, если желательна более густая консистенция.

Пропустить лимон через соковыжималку. Отмерить 1 столовую ложку сока и отставить в сторону.

Пассеровать лук в масле. Добавить бананы и жарить 5 минут. Добавить сок гуавы и коричневый сахар, варить на медленном огне 10 минут. Снять с огня и добавить лимонный сок. Перед подачей на стол охладить до комнатной температуры.

европейская гарантия

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии.

На данное устройство предоставляется гарантия на 3 года после покупки, как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes").

Holmes обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

- вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию Holmes; и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильного обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией Holmes;

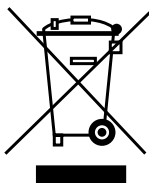
Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, возникшие вследствие неправильного обращения, повреждения, подключения к источнику питания с несоответствующим напряжением, стихийного бедствия, событий, неконтролируемых компанией Holmes, ремонтом или модификацией лицом, не являющимся уполномоченным специалистом Holmes, а также несоблюдением указаний в инструкциях по эксплуатации. Кроме того, данная гарантия не распространяется на нормальный износ, включая помимо всего прочего мелкие изменения окраски и царапины. Правами на получение данной гарантии обладает только первоначальный покупатель.

Она не распространяется на использование в коммерческих или коммунальных целях.

Если оборудование имеет специфичную для Вашей страны гарантию или к нему прилагается отдельный гарантийный документ, пожалуйста, используйте их вместо этой гарантии или обратитесь к авторизованному дилеру за дополнительной информацией.

Утилизируемое электрическое оборудование нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Сдавайте такое оборудование на переработку в соответствующие центры. Для получения дополнительной информации о переработке и WEEE отправьте сообщение по электронной почте по адресу: enquiriesEurope@jardencs.com.




Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



viktiga säkerhetsråd

När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

- Läs igenom alla instruktioner innan du använder råsaftcentrifugen "🌀".
- För att skydda mot elektriska stötar får varken sladden, kontakten eller motordelen doppas ned i vatten eller annan vätska.
- Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används, innan rengöring och innan du sätter ihop eller tar bort delar.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur apparaten ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur apparaten används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med apparaten.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
- Undvik kontakt med apparatens rörliga delar. Ta inte på de små skärbladen som finns på underdelen av det rostfria filtret.
- Använd aldrig någon typ av apparater om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt. Om detta är fallet, lämna in apparaten till närmaste servicecenter för genomgång samt eventuell reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Om apparaten används på annat sätt än vad som anges i denna handbok kan det orsaka materiella eller personsador.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
- Använd aldrig apparaten för annat än det den är avsedd för.
- Använd aldrig utomhus.
- Låt aldrig sladden hänga över bordskant, köksbänkens kant eller över varma ytor.
- Låt inte sladden komma emot heta ytor, som t.ex. spisen.
- Använd inte den här apparaten längre än 5 minuter i sträck.
- Se alltid till att råsaftcentrifugens lock sitter fast ordentligt innan motorn sätts på.
- Lossa inte på låsanordningen medan råsaftcentrifugen används.
- Se till att du stänger av apparaten ordentligt (off-läget) "🔌" efter varje användning. Se till att motorn stannar helt och hållet innan du monterar isär apparaten.
- Stoppa inte in fingrarna eller något annat i råsaftcentrifugens öppning medan den används. Om en frukt- eller grönsaksbit skulle fastna i öppningen, använd påmataren eller en annan frukt- eller grönsaksbit för att putta ner denna. Om detta inte fungerar, stäng av motorn och montera isär råsaftcentrifugen för att kunna plocka bort bitarna som sitter fast.

- Använd inte apparaten om själva centrifugen är skadad.
- Den nedre delen av filterkorgen innehåller vassa blad. Tryck inte i frukt eller grönsaker i matarröret med dina fingrar. Använd alltid medföljande påmatare.
- Försäkra dig alltid om att råsftcentrifugen är ordentligt hopsatt innan du använder den. Matberedaren kommer inte att kunna sättas på om den inte är ordentligt hopsatt.
- Använd alltid råsftcentrifugen på en torr och stadig yta.
- Stäng alltid av råsftcentrifugen "  " innan du drar ut kontakten från eluttaget.
- Ställ aldrig råsftcentrifugen på eller i närheten av varm gas, elplatta eller där den skulle kunna komma i kontakt med en varm ugn.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara.
- För att undvika att skada råsftcentrifugen bör du inte lyfta den genom att hålla i låsanordningen " .
- Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning efter oavbruten användning under längre stunder. Om motorn stängs av, stäng av råsftcentrifugen "  " och dra ut kontakten från eluttaget. När råsftcentrifugen har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

INSTRUKTIONER OM STRÖMSLADDEN

instruktioner om strömsladden

Följ instruktionerna nedan för att försäkra att strömsladden används på säkert sätt.

- Använd aldrig förlängningssladdar med denna apparat.
- Sladden får inte dras i, vridas eller hanteras hårdhänt på annat sätt.

Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara.

viktiga symboler på apparaten

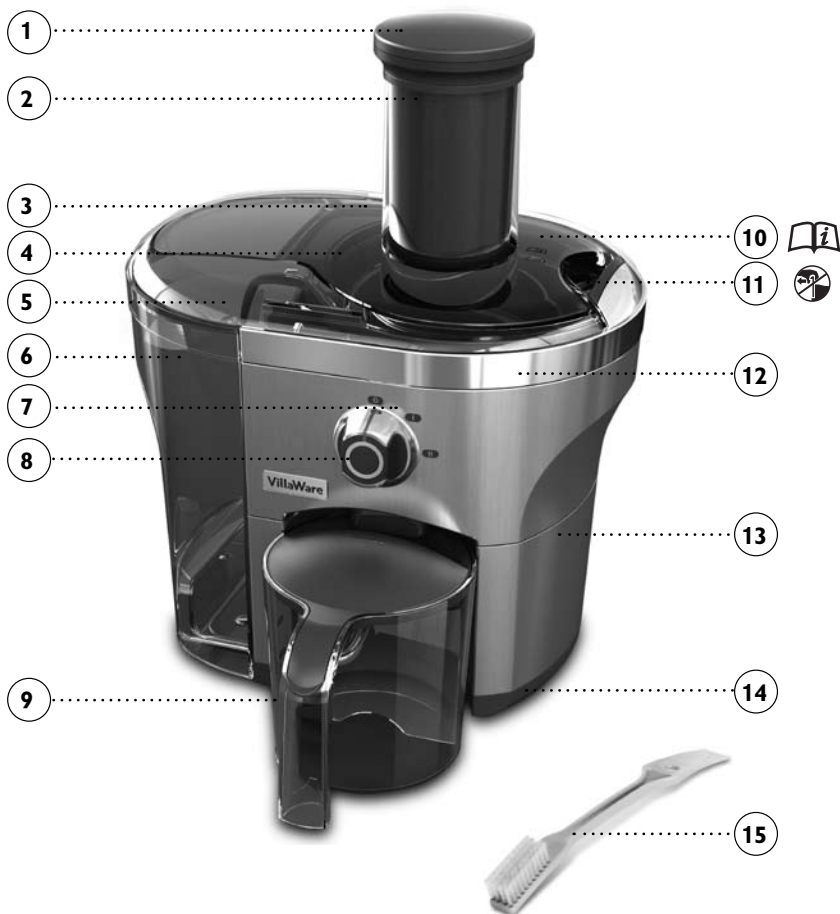


"Läsinstruktioner" som finns på höljet intill matarröret



"Lyft inte genom låsmekanismen" som finns på höljet intill låsmekanismen.

beskrivning av apparaten och dess delar



1. Påmatare
2. Extra brett matarrör
3. Filter i rostfritt stål
4. Filterhållare
5. Råsaftcentrifugens hölje
6. Stor genomskinlig fruktköttbehållare
7. Kontrollknapp för AV (OFF) "O" / 2 hastigheter "I II"
8. Indikatorlampa (gul) som visar att
9. 1-liters juicebehållare med borttagbar skumavskiljare
10. Symbol för "läsinstruktioner"
11. Symbolen "Lyft inte genom låsanordningen"
12. Låsanordning
13. Motordel i formgiuten metall
14. Gummifötter för bättre stabilitet
15. Rengöringsverktyg

användningsinstruktioner

INNAN DU ANVÄNDER DIN RÅSAFTCENTRIFUG

Följ monteringsinstruktionerna nedan innan du använder din Villaware™ råsaftcentrifug:



- Innan du sätter ihop din råsaftcentrifug, se till att elsladden är utdragen och ställ apparaten på en torr och stadig yta. Placera filterkorgen ovanpå motordelen. (Figur 1)



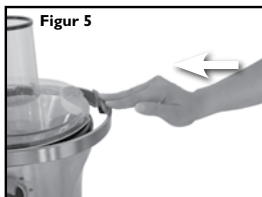
- Placera filtret i rostfritt stål ovanpå filterkorgen och vrid på detta tills det gängas fast på motoraxeln (Figur 2). Hantera det rostfria filtret varsamt genom att ta i dess kanter. Ta inte på de vassa bladen som finns på underdelen av filtret.



- Sätt fruktköttbehållaren på sin plats genom att luta lite lätt på denna. (Figur 3)



- Öppna upp låsanordningen helt och hållet till apparatens högra sida. Placera råsaftcentrifugens lock ovanpå filterkorgen tills det sitter på plats. (Figur 4)



- När locket sitter på plats skjuter du låsanordningen mot apparaten för att låsa denna. (Figur 5)



- Placera 1-litersbägaren under pipen som finns på råsaftcentrifugens framsida. Andra tillbringare eller glas kan också användas. (Figur 6)

instruktioner för användning

1. Din råsaftcentrifug har ett extra brett matarrör så att de flesta frukter och grönsaker, som t.ex. mindre äpplen, morötter och tomater, inte behöver skäras i småbitar eftersom de kan stoppas i direkt i matarröret.
2. Förbered dina frukter och grönsaker genom att tvätta dem ordentligt och skala de som behöver skalas.
3. Försäkra dig om att råsaftcentrifugen och dess tillbehör är rena genom att följa avsnitten "rengöring" och "Skötsel och underhåll" i denna handbok.
4. Se till att råsaftcentrifugen är ordentligt hopsatt. Följ instruktionerna från avsnittet "INNAN DU ANVÄNDER DIN RÅSAFTCENTRIFUG".
5. Ställ bägaren eller annan behållare/glas som du vill använda för att samla upp juicen under pipen och se till att fruktköttbehållaren sitter på plats innan du använder råsaftcentrifugen. Fyll inte fruktköttbehållaren alltför mycket då detta kan göra att motorn stannar.
6. Sätt i strömsladden i ett eluttag och sätt på strömmen. Välj "I" (låg hastighet) för mjuka frukter och grönsaker eller "II" (hög hastighet) för hårda frukter och grönsaker.
7. Sätt på apparaten innan du stoppar i frukt och grönsaker. När råsaftcentrifugen väl är på, lägg frukten och/eller grönsakerna i matarröret och använd påmataren för att långsamt trycka dem nedåt. För att få ut maximal mängd juice är det viktigt att trycka ned påmataren långsamt.
8. Råsaftcentrifugen kommer att separera juicen så att denna hamnar i bägaren och fruktköttet hamnar i fruktköttbehållaren. Både fruktköttbehållaren och bägaren kan tömmas när som helst genom att stänga av råsaftcentrifugen (off) "O". Se till att sätta tillbaka bägge behållarna innan du börjar använda råsaftcentrifugen igen.

VARNING: ANVÄND ALDRIG HÄNDERNA ELLER FINGRARNÄR FÖR ATT TRYCKA
NER FRUKT ELLER GRÖNSAKER I MATARRÖRET ELLER FÖR ATT GÖRA RENT
MATARRÖRET. ANVÄND ALLTID MEDFÖLJANDE PÅMATARE.

Återställningsfunktion

1. Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning.
2. Om apparaten stängs av efter oavbruten användning under längre stunder, stäng av råsaftcentrifugen "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
3. Vänta i 5-10 minuter så att råsaftcentrifugen får svalna.
4. När råsaftcentrifugen har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.
5. Om råsaftcentrifugen inte fungerar efter instruktion 1-4, upprepa ovanstående steg och vänta i ytterligare 10 minuter innan du använder den igen.

efter användning av råsaftcentrifugen

Innan du gör rent och förvarar din råsaftcentrifug, följ instruktionerna nedan för att montera isär apparaten:

- Stäng av råsaftcentrifugen "●" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Ta bort påmataren från matarröret.
- Tryck låsmekanismen åt höger för att lossa på denna och lyft sedan locket uppåt och ta bort det från råsaftcentrifugen.
- Använd rengöringsredskapets platta del för att skrapa bort överblivet fruktkött från apparatens övre del och från locket ner i fruktköttbehållaren.
- Ta bort behållaren och fruktköttbehållaren genom att luta lite lätt på den.
- För att ta bort filterkorgen och filtret, håll i filterkorgen med bägge händerna och lyft den sedan rakt uppåt. Den rostfria filterkorgen innehåller små vassa blad som skär frukten och grönsakerna. Ta inte på dessa blad när du hanterar filterkorgen.

rengöring

- Stäng av råsaftcentrifugen "●" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Montera isär alla råsaftcentrifugens löstagbara delar: Alla delar utom motordelen kan diskas i diskmaskin. Filterkorgen, det rostfria filtret och påmataren bör diskas på diskmaskinens översta hylla. Använd diskmaskinens lägsta temperatur.
- För optimal prestanda är det väldigt viktigt att hålla filtret rent och fritt från frukt- och grönsaksrester som kan blockera hålen. Använd medföljande nylonborste för att göra rent apparaten ordentligt vid behov (figur 7).
- Torka rent motordelen med en fuktig eller torr trasa.
- Doppa inte ned matberedaren i vatten eller annan vätska.
- När du diskar för hand, undvik att lägga delar i blöt i diskmedel alltför länge.
- Försäkra dig om att diskmedlet är lämpligt för plastartiklar.



tips och rekommendationer

- Om fruktkött sitter fast i fruktköttbehållaren, på filtret eller i filterkorgen, lägg dessa i vatten i ungefär 10 minuter innan du diskar dessa.
- Om hålen i filtret fortfarande är igentäppta, lägg filtret i en blandning av varmt vatten med 10% citronjuice.
- Använd en bit hushållspapper med lite vegetabilisk olja för att ta bort fläckar från vissa livsmedel, som t.ex. morötter.
- Lägg aldrig i frukt eller grönsaker i matarröret innan du sätter på råsaftcentrifugen. Låt apparaten vara på i 10 sekunder innan du börjar göra juice.
- Fyll inte fruktköttbehållaren alltför mycket då detta kan göra att apparaten inte fungerar som den ska eller att apparaten skadas.
- Plocka bort stora kärnor från frukter som t.ex. persika, mango, etc., då dessa kan skada apparaten.
- Använd en plastpåse inuti fruktköttbehållaren för att undvika att behöva rengöra denna.
- Försök inte göra juice på bananer eller avokado då dessa inte innehåller någon juice och kommer att tappa till centrifugen. Använd i stället en mixer om du vill blanda i bananer eller avokado i din juice.
- Du kan använda fruktköttet från de frukter och grönsaker du använder till juice på flera olika sätt. Fruktköttet innehåller höga halter av fibrer och cellulosa som är mycket viktiga för en hälsosam och välbalanserad diet. Du kan till exempel använda fruktköttet för att reda av soppor och grytor eller för att göra desserter extra goda. Se till att du använder fruktköttet samma dag som du gjort juice för att vitaminerna inte ska försvinna.

underhåll

- Vissa delar kan missfärgas när de kommer i kontakt med vissa frukter och grönsaker. För att undvika detta bör alla delar diskas omedelbart efter användning.

problem och lösningar

PROBLEM	LÖSNING
Råsaftcentrifugen fungerar inte när den sätts på.	<ul style="list-style-type: none">• Locket kanske inte sitter fast ordentligt.• Stäng av och dra ut strömsladden till råsaftcentrifugen och försäkra dig om att alla delar är ordentligt hopsatta.• Stäng av och dra ut strömsladden till råsaftcentrifugen och kontrollera om det finns några matrester som blockerar apparaten.
Motorn för mycket väsen och apparaten börjar vibrera.	<ul style="list-style-type: none">• Stäng av och dra ut strömsladden till matberedaren och försäkra dig om att alla delar är ordentligt hopsatta.• Om man gör juice på övermogen frukt kan alltför mycket fruktkött bildas vilket kan täppa till filtret. Om detta skulle ske, stäng av apparaten och dra ut kontakten och gör sedan rent filtret ordentligt.
Motorn verkar som om den stannar när man gör juice.	<ul style="list-style-type: none">• Om fruktkött börjar samlas under locket, gör juicen långsammare. Stäng av apparaten och dra ut kontakten och rengör sedan filterkorgen, det rostfria filtret och locket.
Alltför mycket fruktkött samlas i det rostfria filtret.	<ul style="list-style-type: none">• Följ instruktionerna för att montera isär apparaten (se avsnittet "Efter användning av råsaftcentrifugen". Ta bort fruktköttet från filtret.
Fruktköttet blir alldeles för blött och väldigt lite juice kommer ut.	<ul style="list-style-type: none">• Prova med att minska hastigheten eller att göra juicen långsammare. Ta bort det rostfria filtret och gör rent detta noggrant med nylonborsten. Skölj ur filterkorgen med varmt vatten. Om de små hålen i filtret är blockerade, lägg filterkorgen i en lösning med varmt vatten och 10% citronjuice för att få bort det som täpper till hålen eller diska i diskmaskin. Detta kommer att ta bort överflödiga fibrer som samlats (från frukt eller grönsaker), som skulle kunna hindra juicen från att komma ut.
Juicen läcker ut mellan råsaftcentrifugens kant och locket.	<ul style="list-style-type: none">• Prova med att minska hastigheten eller att göra juicen långsammare genom att trycka ned påmataren långsammare.
Motorn stoppar efter oavbruten användning under längre stunder.	<ul style="list-style-type: none">• Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning. Stäng av råsaftcentrifugen "O" och dra ut kontakten från eluttaget. När råsaftcentrifugen har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.

juicetabell

Frukt/grönsak	Vitaminer/mineraler	Hastighet
Äpplen	C-vitamin	Hög
Aprikoser	Innehåller kalium, rika på kostfibrer	Låg
Rödbetor	Rika på C-vitamin, kalium, folat och kostfibrer	Hög
Blåbär	C-vitamin	Låg
Brysselkål	B-, B6-, C- och E-vitamin, folat och kostfibrer	Låg
Vitkål	B6- och C-vitamin, kalium, folat och kostfibrer	Hög
Morötter	A-, B6-, C- vitamin och kostfibrer	Hög
Selleri	C-vitamin och kalium	Hög
Gurka	C-vitamin	Låg
Fänkål	C-vitamin och kostfibrer	Låg
Vindruvor	B6-, C-vitamin och kalium	Låg
Kiwier	C-vitamin och kalium	Låg
Meloner	A-, C-vitamin, folat och kostfibrer	Låg
Nektariner	B3-, C-vitamin, kalium och kostfibrer	Hög
Persikor	B3-, C-vitamin, kalium och kostfibrer	Hög
Päron	Kostfibrer	Hög
Ananas	C-vitamin	Hög
Hallon	C-vitamin, järn, magnesium och kalium	Låg
Tomater	A-, C- och E-vitamin, folat och kostfibrer	Låg

Smakrik Morotsjuice

2 vitlöksklyftor
6 morötter
2 selleristjälkar
1 näve persiljekvistar

Lägg i grönsakerna i råsaftcentrifugen i ovanstående ordning.

6-Grönsaksjuice

1 salladslök
¼ röd paprika utan kärnor
1 minigurka
1 tesked hackad chilipeppar utan kärnor
2 tomater
2 morötter

Lägg i grönsakerna i råsaftcentrifugen i ovanstående ordning.

7-Grönsaksjuice

500 g spenat
500 g broccoli
500 g kålrot
500 g brysselkål
115 g tomatpuré
20 ml gurkmeja
5 ml svartpeppar
10 ml extra virgin olivolja
¼ stor gul lök
4 till 8 vitlöksklyftor

Skala vitlöken och pressa den i en vitlökspress. Ställ åt sidan.

Kör spenat, broccoli, kålrot och brysselkål genom råsaftcentrifugen. Stoppa sedan i den skalade löken och vitlöken och kör även denna i råsaftcentrifugen.

Tillsätt tomatpurén till grönsaksjuicen. Vispa.

Vispa gurkmejan och olivoljan tillsammans i en liten skål tills blandningen blir slät. Tillsätt denna samt peppar till grönsaksjuicen. Blanda väl.

Morots- och Maskrosjuice

225 g morot
225 g maskrosblad

Kör grönsakerna genom råsaftcentrifugen.

Juice med Fyra Frukter

4 morötter
3 äpplen
1 skalad citron utan kärnor
1 skalad apelsin utan kärnor

Kör frukterna genom råsaftcentrifugen.

Fruktjuice

3 skalade apelsiner
3 äpplen utan kärnor
1 skalad morot
1 skalad kiwi

Kör frukterna genom råsaftcentrifugen.

Ingefärskryddad Äppel- och Ananasjuice

1 skalad ananas
2 äpplen
1 liten bit ingefära

Kör ingredienserna genom råsaftcentrifugen.

Tropisk Fruktjuice

1 liten ananas, skalad
1 liten mango, skalad och urkärnad
1 kiwi

Kör frukterna genom råsaftcentrifugen.

Uppfriskande Apelsinjuice

1 fänkål
6 mintblad
3 skalade apelsiner

Kör ingredienserna i råsaftcentrifugen i ovanstående ordning.

Äppelgelé

1,5 kg Granny Smith-äpplen
1 kg socker
40 g pektin
1 skalad citron
1 skalad apelsin
1 tesked mald kanel

Kör äpplen, citron och apelsin genom råsaftcentrifugen. Väg.

Blanda pektin med 2 matskedar socker.

Häll upp juicen i en kastrull och strö över pektin. Koka upp under omrörning med en träsked. Koka i 3 minuter.

Tillsätt lika mycket socker som juicen väger och blanda i mald kanel. Koka i 3 minuter under omrörning.

Häll upp på burk.

Gurksoppa à la Grecque

½ gurka
300 g yoghurt Gräslök
Mint
Salt
Peppar
Citronjuice

Skala gurkan och kör genom råsaftcentrifugen. Vispa ihop juicen med yoghurten och tillsätt resten av ingredienserna efter smak.

Kall Europeisk Cantaloupemelon-soppa

2 cantaloupemelon; skalade och utan kärnor
½ citron, skalad
4 matskedar vin gjort på muskatdruvor
Mintblad
Peppar

Kör cantaloupemelon och citron genom råsaftcentrifugen. Tillsätt vinet och blanda väl. Låt mintbladen stå och dra med juicen i två timmar.

Kör genom råsaftcentrifugen.

Grönsakssoppa

400 g kycklingbuljong
Köttet från 2 morötter
Köttet från 1 zucchini
Köttet från 1 paprika (välj färg beroende på hur mycket sötma som önskas)
Köttet från 2 selleristjälkar

Kör grönsakerna genom råsaftcentrifugen för att erhålla kött från dessa. Juicen kan användas för en mängd olika recept.

Blanda grönsaksköttet och buljong i en mixer; genom att använda pulse-funktionen tills önskad konsistens uppnås. Häll upp i en kastrull och koka upp.

Mango Sås

1 mjuk, mogen mango skuren i kuber
2 matskedar farinsocker
2 matskedar vatten
1 liten citron, skalad
½ tesked kardemumma

Kör citronen genom råsaftcentrifugen. Blanda juicen och alla övriga ingredienser i en mixer och kör den till puré med önskad konsistens.

Stark Ingefärsmarinad

235 ml soja
155 ml honung
155 ml olja
1½ matskedar vitvinsvinäger
3 pressade vitlöksklyftor
1 matsked färsk hackad ingefära
2 skalade limefrukter

Kör limen genom råsaftcentrifugen. Blanda juicen och alla övriga ingredienser i en mixer tills de är ordentligt blandade.

Marinera köttet med marinaden innan du lagar till detta.

Chilimarinad

140 g starka chilifruktar
2 matskedar rosmarin
2 matskedar basilika
2 matskedar timjan
2 matskedar persilja
2 matskedar senapsfrön
1 liten lime, skalad
1 liten apelsin, skalad
2 teskedar salt
2 matskedar vit vinäger

Kör limen genom råsaftcentrifugen. Mät upp 60 ml juice och håll upp i en mixer:

Kör apelsinen genom råsaftcentrifugen. Mät upp 2 matskedar och håll upp i en mixer. Tillsätt alla övriga ingredienser i mixern och blanda tills det blir jämnt.

Räcker till att marinera cirka 900 g kött. Marinera i upp till 24 timmar beroende på hur stark smak du vill ha på köttet.

Bananchutney

225 g mogna bananer
2 guavafrukter
1 medelstor rödlök, hackad
½ liten lime
2 matskedar vegetabilisk olja
1 matsked farinsocker

Kör guavafrukten genom råsaftcentrifugen. Mät upp 175 ml juice och ställ åt sidan. Tillsätt fruktkött om nödvändigt för att få en tjockare konsistens.

Kör limen genom råsaftcentrifugen. Mät upp 1 matsked juice och ställ åt sidan.

Sautera löken i olja. Tillsätt bananer och stek i 5 minuter. Tillsätt guavajuicen och farinsocker; och låt blandningen sjuda i 10 minuter. Ta bort från värmen och tillsätt limejuicen. Servera med rumstemperatur.

europagaranti

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 3 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter; som inte påverkas av garantin. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra villkoren.

Holmes åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet.
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador; missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Holmes.

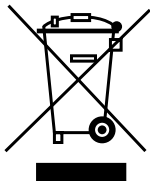
Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador; missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Holmes inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Holmes eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor.

Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat inkluderar ett landsspecifikt garantitillägg hänvisar vi till villkoren för den garantin i stället för denna garanti. Du kan också kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållsavfallet. Återvinn om så är möjligt. Skicka ett e-postmeddelande till oss på enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



VillaWare™

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions.
Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

©2009 Sunbeam Products, Inc. в бизнесе как Jarden Consumer Solutions. Все права защищены. Распространяется Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 Sunbeam Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions.
Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.



Printed in PRC Imprimé en RPC Impreso en la República Popular China
Gedruckt in PRC **Отпечатано в PRC** Tryckt i PRC

P.N.129738
CBA -033009